NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES.

TOME I.

DE L'IMPRIMERIE DE CRAPELET,
RUE DE VAUGIRARD, N° 9.

NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES,

SPÉCIALEMENT APPLIQUÉ

A LA MÉDECINE DOMESTIQUE,

ET AU RÉGIME ALIMENTAIRE

DE L'HOMME SAIN OU MALADE;

PAR JOSEPH ROQUES,

Auteur de la PHYTOGRAPHIE MÉDICALE et de l'HISTOIRE DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX.

TOME PREMIER.

But who their virtues can declare? who pierce
with vision pure, into these secret stores
of health, and life, and joy?

(THOMPSON, *The Seasons.*)



A PARIS,

LIBRAIRIE DE P. DUFART,

QUAI MALAQUAIS, N° 7;

ET A SAINT-PÉTERSBOURG, CHEZ J.-F. HAÜER ET CIE.

1837.


WELLCOME
LIBRARY
INSTITUTE

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

L'ÉTUDE des végétaux est aussi ancienne que le monde. Dans les livres sacrés on trouve à chaque ligne la description de quelque plante. Ce sont les plantes qui ont fourni aux poètes les tableaux les plus gracieux, et si les prophètes ont chanté leurs vertus sur la lyre, Homère s'est plu à rappeler au milieu des combats les plaisirs des champs, la fraîcheur des bocages. Hésiode, Théocrite, Lucrèce, Virgile, Horace, Ovide, Tibulle, Claudien, etc., ont célébré les plantes. Les poètes et les écrivains modernes les plus renommés s'arrêtent devant une fleur, en respirent les parfums, pour mieux nous retracer son image. Le Tasse, l'Arioste, Métastase, Milton, Darwin, Pope, Thompson, Cowley, Gesner, Baggesen, Rapin, Saint-Lambert, Parny, Delille, Fontanes, Boisjelin, Roucher, Castel, Victor Hugo, Lamartine, Bernardin de Saint-Pierre, J.-J. Rousseau, Chateaubriand, etc., nous offrent les peintures les plus animées, les plus suaves des plantes. Qui pourrait ne pas les aimer? La Providence les a répandues sur la terre pour nos besoins, pour nos plaisirs. Et ces aimables fleurs, qui parent le sein de la jeune vierge, qui nous char-

ment, qui nous raniment, qui nous peignent l'amour, l'amitié, l'espérance, tout ce qui nous fait aimer la vie ! il faut les contempler le matin, lorsqu'elles entr'ouvrent leurs corolles encore humides de la rosée de la nuit : comme leurs tressaillemens, leur attitude, leur grâce, leur sensibilité vous enchantent ! Mais voyez-les encore au coucher du soleil, quand les brises promènent leurs parfums dans la vallée, avec les murmures de la forêt et les derniers chants des oiseaux; voyez comme elles penchent mollement leurs tiges, comme elles ferment peu à peu leurs voiles de gaze. Elles vont goûter le sommeil des champs, sommeil paisible et doux qui n'a point de mauvais réveil.

Non, il n'est pas de science plus attrayante que celle qui nous apprend à connaître les plantes. Cette aimable étude charme les ennuis de la vieillesse, tempère la fougue des jeunes années, nous inspire l'amour de la sagesse, nous ramène vers les choses simples et naturelles. La botanique s'honore d'une foule d'hommes illustres qui se sont dévoués à son culte. Si elle a des amateurs paisibles, elle a eu aussi ses héros. On a vu des hommes également avides d'instruction et de gloire, renoncer aux plaisirs du monde, aux douceurs d'une vie tranquille, traverser la vaste étendue des mers, errer dans les sables brûlans de l'Afrique, ou dans les tristes solitudes des régions polaires, gravir les monts les plus escarpés, s'élancer au milieu des précipices, supporter la faim, la soif, affronter l'escla-

vage, braver le trépas pour surprendre la nature, et lui ravir des trésors qu'elle semblait cacher aux regards des mortels.

Il faut que la science ait des charmes bien puissans pour commander de si grands sacrifices, de si rudes travaux. Honneur à ces hommes courageux qui ont ranimé parmi nous le goût de la botanique! Est-il besoin de les nommer ici? Leur renommée peut se passer de nos faibles éloges; elle est gravée en caractères ineffaçables dans leurs voyages, dans leurs écrits, partout. Mais celui qui a le plus contribué à répandre l'amour des plantes, qui a donné à la science la plus grande impulsion, c'est Linné. Personne, je pense, n'oserait lui contester cette gloire. Son ingénieux système a sans doute beaucoup perdu de sa vogue, et il a dû faire place à la méthode naturelle développée et perfectionnée par nos habiles maîtres; gardons-nous pourtant de méconnaître les éminens services que l'illustre Suédois a rendus à la botanique. C'est lui qui le premier a défriché ce vaste champ hérissé de ronces et d'épines, et qui l'a paré de mille fleurs nouvelles. Lisez ses ouvrages; on dirait que la nature lui a ouvert son sein, qu'elle lui a révélé ses plus secrets mystères. Partout on voit le véritable savant, l'homme de génie, et l'on admire tour à tour son esprit ou sa grâce, sa verve ou son originalité.

L'histoire des plantes a été sans doute perfectionnée dans ces derniers temps par des hommes d'un rare mérite; mais le nombre des espèces et des va-

riétés s'accroît tellement chaque jour que bientôt on ne pourra plus les compter. Choisir au milieu de tant de richesses, les végétaux les plus utiles, les plus salutaires, voilà une tâche qui n'est point aisée, d'autant mieux que certains naturalistes vous permettent bien d'étudier leurs caractères, d'admirer leurs belles couleurs, la grâce de leur port, la suavité de leurs parfums; mais leurs vertus médicinales, leurs propriétés, leurs usages économiques, tout cela doit être perdu pour vous. J.-J. Rousseau, dans ses brillantes déclamations, vous défendait expressément de vous livrer à ces recherches oiseuses qu'il regardait comme un travail d'apothicaire. Le temps a fait justice de la plupart des sophismes de cet éloquent philosophe, et on peut maintenant étudier en paix les vertus des plantes.

Depuis bien des années nous nous livrons sans relâche à l'étude de cette partie importante de l'histoire naturelle médicale, parce que c'est là qu'on trouve les remèdes les plus simples, les plus convenables au tempérament de l'homme. Nous avons compulsé, médité les ouvrages anciens et modernes. Les uns nous ont offert de sages préceptes, d'utiles applications mêlées à des erreurs, à des préjugés sans nombre; chez les autres nous avons trouvé, en général, plus de réserve, plus de *rationalisme*, comme disent nos jeunes savans, mais quelquefois aussi une sorte de fatuité, un amour-propre qui va jusqu'au ridicule. Ils parlent de l'empirisme domestique comme ils parleraient de la *méthode végétale*

de quelque jongleur. Galien, qui était un autre homme, recommande pourtant la médecine domestique. Hippocrate lui-même faisait de la médecine domestique, de l'empirisme domestique, et il guérissait souvent des maladies fort graves avec la tisane d'orge, avec le régime diététique. Quand on prend du café pour guérir ou pour soulager la migraine, c'est qu'on a déjà éprouvé les bons effets de ce remède agréable. Sans doute le café ne guérira point la céphalalgie causée par une sorte de pléthore bilieuse ou muqueuse; la méthode évacuante la combattra avec plus d'avantage; mais le café sera moins dangereux qu'une foule de médicamens nouveaux que le rationalisme emploie contre les affections céphaliques, sans vouloir convenir qu'il fait de l'empirisme.

Et l'innocente fleur de tilleul! Il faut entendre les sarcasmes qu'on lui adresse. Ces sarcasmes sont-ils bien fondés? Je ne sais si je me trompe, mais je pense que le tilleul a guéri plus de maux de nerfs que le sulfate de quinine, que le castoréum, que la valériane, etc. Un doux exercice, un régime simple, quelques bains tièdes si l'irritation domine, et un thé de tilleul ou autre infusion légèrement aromatique, voilà l'empirisme d'Hippocrate, de Baillou, de Sydenham, de Bordeu et de plusieurs grands médecins de Paris, de Montpellier, etc. Certes nous n'avons pas la prétention d'initier l'homme du monde dans la pratique médicale, nous voulons au contraire lui apprendre les inconvéniens des remèdes,

surtout des remèdes énergiques, lui montrer la supériorité du régime et des autres moyens que fournit l'hygiène dans une foule de circonstances. Si le médecin doit savoir beaucoup et faire peu, *multa scire et pauca agere*, comment l'homme du monde pourrait-il manier sans péril des médicamens de toute espèce, armes d'autant plus perfides que leurs blessures sont quelquefois précédées de quelque soulagement?

Il faut pourtant des remèdes aux hommes, il en faut même pour les maux inguérissables. Mais combien n'a-t-on pas abusé de cet aphorisme vulgaire, aux grands maux les grands remèdes! Oui, sans doute, il faut se hâter lorsque le mal est grave; le moindre retard peut l'accroître et le rendre invincible. Mais en connaissez-vous bien la cause? Si vous la connaissez, n'hésitez point; si vous l'ignorez, abstenez-vous du moins des méthodes extrêmes. Calmez plutôt l'impatience du malade par quelques remèdes doux, par des paroles consolantes; montrez-lui un visage serein, et que vos traits lui disent qu'il peut espérer encore. L'espérance est le premier des cordiaux, elle ranime quelquefois la nature paresseuse, et une crise salutaire vient rétablir l'harmonie organique. En général l'art se défie trop des ressources de la nature; au lieu de la suivre, il la devance, lui crée des obstacles, ou la précipite dans une fausse route. Ce sont les méthodes turbulentes qui ont fait traiter de chimères les crises naturelles si bien constatées par la médecine antique.

Il est temps de revenir à la médecine hippocratique, à l'empirisme rationnel, comme l'entendaient Sydenham, Stoll, Franck et autres bons observateurs.

Nous voulons que les remèdes soient simples, faciles à préparer, nous voulons surtout qu'on donne la préférence aux végétaux qui croissent sous nos pas. L'habitant des campagnes, l'ouvrier, les pauvres gens, n'ont pas besoin du luxe pharmaceutique des villes. Il faut laisser aux riches les formules, les combinaisons bizarres; ils désespéreraient de leur guérison, si l'on traitait leurs rhumes avec la violette, le coquelicot ou la gomme arabique. Ils ne se doutent pas que les pâtes dont on les farcit ne sont autre chose que de la gomme et du sucre, où l'on a mêlé quelque substance colorante. L'homme gâté par la fortune, par les honneurs, amolli par le luxe, par une vie toute sensuelle, a besoin d'illusions, on ne saurait le traiter simplement. Que le remède porte surtout un nom qui révèle son origine lointaine, qu'il soit d'un haut prix, il en sera meilleur.

Nous ne blâmons pas tout-à-fait cette fastueuse pharmacologie, elle agit sur l'esprit du malade, et elle peut exercer dans certains cas une salutaire influence. On se moquerait aujourd'hui d'un médecin qui prescrirait les pilules de salut, les pilules bénites de Fuller; cette pieuse nomenclature ne convient point à notre siècle de progrès : eh bien! je ne craindrais pas, moi, de les proposer à certains ma-

lades; non pas que ces remèdes soient matériellement doués de vertus plus efficaces, mais leurs noms ont quelque chose de prestigieux qui réveille la foi, l'espérance, qui donne à l'âme des émotions nouvelles, émotions que la machine organique ne tarde pas à partager. Nous n'avons point accepté l'homoeopathie telle qu'on nous l'a offerte, mais on ne saurait disconvenir qu'elle a un côté philosophique qui peut tourner au profit des malades doués d'une imagination vive, d'une grande mobilité nerveuse : il suffit d'ébranler leur imagination pour faire dans certaines circonstances des cures merveilleuses. Mais alors le succès tout entier appartient à la médecine morale, et non pas aux globules homœopathiques. Nous n'avions pas besoin que M. Hahnemann vînt nous apprendre ce que peut la médecine de l'esprit; aucun médecin n'a jamais douté de sa puissance.

Nous disions que la médecine domestique n'a besoin que de remèdes simples : on verra dans le cours de cet ouvrage que nos bois, nos champs, nos jardins, nous fournissent des purgatifs aussi sûrs, aussi efficaces que le séné d'Alexandrie et le tamarin de l'Inde; des plantes amères et fébrifuges qui peuvent remplacer le quinquina, sinon dans les fièvres graves, du moins dans les fièvres intermittentes ordinaires. Nos herbes du printemps, nos fruits de l'été et de l'automne, nous donnent à la fois des alimens et des remèdes de toute espèce. C'est là que la médecine agréable doit faire ses provisions. Ce formulaire peu compliqué nous ramène

à ces temps antiques où la médecine se faisait avec quelques herbes cueillies sur les montagnes. Hippocrate lui-même employait peu de remèdes; la diète et le régime lui suffisaient dans la plupart des cas. Nous avons, au reste, des substances précieuses qui lui étaient inconnues, et le médecin qui a fait une étude approfondie de la matière médicale, peut varier ses ordonnances, employer les drogues les plus actives, les poisons mêmes dans quelques circonstances graves; mais l'homme du monde ne doit jamais avoir recours à ces remèdes héroïques. S'il n'a pu se confier aux soins d'un homme habile, qu'il se contente de quelques tisanes simples, délayantes, enfin d'une médecine diététique. Voilà la médecine que nous conseillons dans les campagnes; elle est à la portée de toutes les personnes intelligentes. C'est déjà beaucoup, quand le médecin arrive, que de n'avoir point aggravé le mal par une pratique téméraire.

Au début de presque toutes les maladies fébriles, on est obligé de recourir à la diète, aux boissons tempérantes, délayantes, aux remèdes doux, au repos : c'est le prélude du traitement. Que de maux dont on arrêterait la marche, si on savait ou si on voulait employer cette méthode facile, naturelle! Mais non, les forces vitales sont surexcitées, le sang fermente, on veut absolument provoquer la sueur par des remèdes chauds, par du vin sucré, par du punch au rhum ou à l'eau-de-vie. Ce traitement a eu du succès pour quelques malades, mais il en a

tué un grand nombre. Nous reviendrons souvent sur ces remèdes incendiaires qui plaisent tant dans les campagnes au chasseur, au voyageur, à l'homme de peine, et même à l'agriculteur éclairé. Nous ajouterons seulement ici que, dans les maladies épidémiques d'une nature inflammatoire, toutes les boissons spiritueuses sont de véritables poisons. On n'a pas encore oublié qu'elles ont singulièrement augmenté le nombre des victimes à l'époque du choléra.

Les plantes médicinales sont fort utiles sans doute, mais celles qui nous fournissent une nourriture saine et abondante ne le sont pas moins. Il y a plus : elles sont fort souvent les meilleurs remèdes. Voyez ce riche fonctionnaire, ce malade habitué à une chère succulente, à des alimens solides, substantiels, à des vins généreux; l'abus des plaisirs de la table l'a jeté dans une fièvre aiguë qu'il a fallu dompter par une diète énervante, par des saignées répétées. L'art lui a d'abord sauvé la vie; mais on craint une rechute, le convalescent lui-même qui sait par où il a péché, la redoute; le mot diète est répété partout, depuis la cuisine jusqu'au salon, depuis le salon jusqu'au lit du malade, et la convalescence se prolonge. L'estomac habitué à une large vie, maintenant privé de sucs alimentaires, s'irrite, souffre, crie contre la cruelle abstinence qu'on lui impose. Le sommeil disparaît, la faiblesse augmente par ce régime austère, et peu en harmonie avec les

habitudes du malade, enfin la fièvre se rallume. L'art ne manque pas de poursuivre une irritation qu'il a lui-même provoquée par trop de rigueur; mais les sangsues, les tisanes adoucissantes, les bains, ne font qu'ajouter à l'état de faiblesse et de dépérissement; une fièvre lente, mine, consume tout le système organique, et le malade meurt. L'anatomie pathologique est là avec son scalpel, elle découvre des traces de phlogose dans les tuniques du canal digestif; l'estomac et les intestins sont contractés, enflammés; oh! voilà bien la cause unique, la cause matérielle de la maladie. La méthode antiphlogistique n'a pas été proportionnée à l'état morbide, ou bien le mal était au-dessus des ressources de l'art. L'abstinence exagérée, le mauvais régime diététique sont pleinement absous. Et pourtant une nourriture convenable eût sauvé le malade.

On croit généralement qu'un homme adonné aux plaisirs de la table, vivant d'osmazôme, de sucs de viandes, de gibier, d'excellens poissons, de vins vieux, peut supporter long-temps une diète sévère; c'est une erreur qui a coûté la vie à plus d'un malade. L'homme sobre, habitué à un régime régulier, peu substantiel, la supporte beaucoup mieux. Celui-ci se contentera pendant sa convalescence, de quelques plantes oléracées, d'un peu d'épinards, d'un bouillon léger, d'une pomme cuite; tandis que le rétablissement du gastronome ne marchera qu'escorté de potages succulens, de blancs de volaille et de quelques verres de vin vieux. Ses réminis-

cences sont là qui lui disent que le vin de Paxarète, le vin de Malaga sont les meilleurs cordiaux; et il faut les lui permettre quand il les désire ardemment. On sent bien que ces règles diététiques doivent être modifiées suivant l'état du malade, et qu'il ne s'agit pas de tout lui permettre par cela seul qu'il a mené une vie de gourmand; mais il faut être un peu plus indulgent à son égard; la raison, l'hygiène et l'expérience le commandent.

La diète et l'eau : voilà encore un adage sur lequel le vulgaire s'appuie. La diète et l'eau sont une bonne chose sans doute, au début d'une maladie aiguë, surtout si l'estomac est farci de mauvais sucs ou enflammé; mais cette maxime prise dans un sens absolu, manque de justesse, et a fort peu de valeur; c'est tout au plus un trait spirituel ou un regret échappé de la bouche d'un médecin mourant, qui avait probablement violé lui-même les lois de la tempérance.

L'homme malade a été particulièrement l'objet de nos soins, de notre sollicitude. Nous lui avons consacré quelques recettes utiles, quelques préparations simples, agréables, peu dispendieuses. Mais nous avons promis de nous occuper aussi de l'homme bien portant. Sans prétendre satisfaire à toutes ses exigences, nous lui montrons les trésors de la table comme une source de vrais plaisirs, de délices même, lorsque la tempérance est là pour régler nos goûts, nos appétits. La gastronomie rationnelle nous rend

plus doux, plus sociables; elle a pour compagnes la modération, la décence, l'ordre, la sagesse, et il ne faut point confondre cette science éminemment philosophique, avec la gloutonnerie, ou cet instinct grossier qui nous assimile aux êtres les plus vulgaires. Ainsi je repousse d'avance toute interprétation maligne, car il est des savans qui n'ont pu me pardonner d'avoir parlé d'une sauce aux truffes dans un livre où je traitais spécialement des champignons comestibles. Eh quoi! aimeraient-ils mieux les recettes de leur ancien confrère, qui ne trouvait rien de si excellent qu'un ragoût d'araignées? Heureusement que l'Institut possède de véritables friands, des hommes aimables, spirituels, qui ont applaudi à mes travaux, qui les ont encouragés; et ceux-là me pardonneront encore si, dans un traité des plantes alimentaires, je leur offre un plat de laitues ou d'épinards.

Ne soyons pas aussi sévères que Sénèque qui traitait tous les cuisiniers d'empoisonneurs. Caressons au contraire ces aimables artistes dont la main intelligente sait ménager les épices, ces hommes précieux qui *marchent à la tête de la civilisation.* Je me défie de cette sobriété qui parle si haut; elle n'est souvent qu'une gourmandise occulte qui se dédommage en secret; tant il est vrai que l'hypocrisie se mêle à toutes nos passions, à tous nos actes, à tous nos besoins. Les plaisirs de la table nous rapprochent, nous réconcilient, nous consolent, nous rendent moins pesante la longue chaîne des sollici-

tudes et des ennuis. Dieu ne nous défend point l'heureux emploi de la vie, l'amélioration de notre existence; les dons qu'il a prodigués à la terre nous disent assez que le premier besoin du malheureux est de cesser un moment de gémir [1].

Nous avons réglé le régime alimentaire propre aux différens âges, aux divers tempéramens; nous avons même hasardé quelques préceptes diététiques au milieu des passions qui tourmentent la vie humaine. L'ambitieux, l'homme dévoré de la soif du pouvoir et de la renommée, ne lira sans doute jamais notre livre, Machiavel est plus de son goût; cependant un revirement de fortune, une chute imprévue, et puis, les modifications que l'âge introduit dans nos organes, peuvent le ramener à des idées plus sages, plus modérées : nous le supplions alors de parcourir notre travail avec un peu de bienveillance, il goûtera peut-être nos conseils, il reprendra ses études philosophiques, il se consolera à table avec quelques amis restés fidèles, et s'il jette un regard sur le passé, il dira dans un de ces épanchemens qui s'échappent du cœur, c'est d'aujourd'hui que je commence à vivre.

Pouvions-nous, en courant à la recherche des plantes, ne pas nous arrêter un instant dans les

[1] Si ma santé se soutient, je me propose de publier un nouveau livre pour lequel j'ai déjà amassé beaucoup de matériaux, et qui traite des jouissances et des consolations de l'homme, considérées sous les rapports de la santé, de l'hygiène et de la philosophie.

beaux paysages qui s'offraient à nos regards? Ces herborisations, ces courses, ces promenades qui ont fait nos délices, nous avons voulu les retracer à nos lecteurs, surtout aux gens du monde dont la bienveillance nous est déjà connue. Ceux qui n'aiment que les promenades brillantes, que le jardin des Tuileries ou celui du Luxembourg, pourront se dispenser de lire ces petites pages agrestes, il leur suffira de tourner le feuillet. Mais que l'ami des champs daigne nous suivre, par la pensée, dans ces fraîches prairies où la primevère et la pâquerette luttent de grâce et de charmes; dans ces retraites sombres que la violette embaume de ses parfums; au bord des bois où le hêtre et le sycomore mêlent leur riant feuillage comme deux frères s'appuient l'un sur l'autre : voilà l'objet de nos vœux, nous ferons tous nos efforts pour lui épargner les ennuis de la route.

Nous le conduirons aux étangs de Cernay, où croissent l'élégante cardamine et la gracieuse parnassie. Il entendra le doux murmure des cascatelles, il visitera les petites grottes taillées dans les rochers au pied de la montagne, admirant tour à tour la cime gigantesque des chênes, et la pâle chevelure des bouleaux. Chemin faisant, nous jetterons un coup d'œil sur le petit vallon de Senlisse, nous traverserons le magnifique parc de Dampierre pour aller nous reposer sous les bocages de Chevreuse, aux bords de l'Yvette, dont les flots limpides caressent des gazons toujours verts.

Un autre jour nous pourrons parcourir la vallée de Long-Pont, où dort Grimod de La Reynière, illustre débris de la race gourmande qu'enfanta le dix-huitième siècle. Là nous verrons la charmante retraite de Vaucluse, où Pétrarque n'a jamais chanté. Bièvre, Jouy, Buc, Meudon, Versailles, Saint-Germain, Montmorency, nous offriront leurs délicieuses promenades; et si le lecteur n'est point trop fatigué de nos courses, nous le mènerons plus tard à Mortefontaine, où Joseph Bonaparte est encore regretté parce qu'il était doux, accessible et bienfaisant. O triste solitude de Mortefontaine! Tout y est beau, les arbres, les prairies, les étangs, les bocages; mais je ne sais quel sentiment vous blesse le cœur, vous tombez dans une mélancolie douloureuse.... Quittons Mortefontaine, Ermenonville est à deux pas, voici la forêt. La voix de Jean-Jacques s'y fait encore entendre; mais faible et languissante, elle s'éteint dans le *Désert*. Hélas! à peine eut-il dit, comme le grand poète, *Deus nobis hæc otia fecit*, qu'il exhala son dernier soupir. Je l'ai vue cette grotte taillée dans le roc du *Désert*, j'ai voulu m'y reposer un instant. Quel silence! quels souvenirs! C'est là, me disais-je, que le chantre de Julie est venu faire ses adieux au monde. Homme éloquent, écrivain incomparable! pardonne si je ne partage pas toujours tes idées philosophiques, mais je ne cesse d'admirer ton génie; ton aimable pinceau me séduit, m'enchante, et dans mes vieux ans, tes écrits m'arrachent encore des larmes.

Les plantes ont été les premiers alimens et les premiers remèdes de nos pères. Après avoir parlé de leurs vertus, de leurs applications économiques, nous disons quelquefois un mot de leur culture. Heureux celui qui peut se livrer à des soins si doux, qui voit fleurir les arbres, les arbustes qu'il a plantés, et qui en recueille les fruits! Avec quelle impatience il attend le départ de l'hiver pour les voir rajeunir et reverdir! Qu'elle est délicieuse la première violette, la première rose dont il respire les parfums! Le ressentiment, la colère, la tristesse, l'ennui, ne sauraient approcher des ombrages de sa petite ferme ou de son petit enclos; il les voit planer au loin et s'abattre sur la grande cité. Cyrus, Dioclétien, le grand Condé, le chancelier L'Hospital, Descartes, Malesherbes, aimaient à cultiver les plantes; et le petit rentier, qui n'a ni parc, ni bocages, ni parterre, arrose gaîment, sous les toits, son petit pot de réséda. L'homme a beau s'éloigner de la nature, ses besoins, ses plaisirs, son esprit, son cœur l'y ramènent sans cesse.

Ah! si la paix des champs, si leurs heureux loisirs
N'étaient pas le plus pur, le plus doux des plaisirs,
D'où viendrait sur nos cœurs leur secrète puissance?
Tout regrette ou chérit leur paisible innocence.
Le sage à son jardin destine ses vieux ans;
Un grand fuit son palais pour sa maison des champs.

(DELILLE, *les Jardins*.)

Post-scriptum. Nous avons annoncé plus haut un

nouveau livre. Nous nous proposions d'y faire nos adieux à la partie éclairée du public qui nous a montré tant de bienveillance; d'y offrir nos remercîmens à quelques hommes célèbres qui nous ont aidé de leurs conseils et de leurs suffrages; mais l'avenir ne nous appartient point, celui qui gouverne le monde, qui règle nos destinées, en est seul le maître : la sagesse, d'accord avec la reconnaissance, nous dit de ne point ajourner un devoir si doux à remplir.

Plusieurs de nos habiles confrères, des savans, des littérateurs distingués, nous ont prêté leur généreux appui; ils nous connaissent, ils savent bien que nous en conservons le souvenir.

L'Académie royale de Médecine a surtout des droits à notre respectueuse reconnaissance, pour l'honorable accueil qu'elle a fait à nos divers ouvrages. Nous éprouvons le même sentiment pour M. le docteur Double, qui les lui a présentés de notre part avec cet accent qui inspire la confiance; ils ne pouvaient paraître sous un plus digne patronage.

Hélas! faut-il qu'un professeur d'un mérite et d'une modestie rares, aimé, estimé, respecté du monde savant, n'entende plus notre voix reconnaissante? A ces traits, qui ne reconnaît l'excellent Desfontaines? Avec quelle chaleureuse bonté il recommanda, en 1822, à l'ancien gouvernement, la première édition de notre *Phytographie médicale!*

Le baron Desgenettes, inspecteur général des hôpitaux militaires, M. Keraudren, premier médecin des hôpitaux de la marine, et M. Barbier père, conservateur des bibliothéques royales, voulurent aussi encourager cette grande entreprise, et de nombreuses souscriptions vinrent nous aider à la terminer.

Un homme d'esprit et de talent était alors secrétaire général au ministère de l'intérieur; il pensa qu'un ouvrage spécial sur les *poisons végétaux* devait être utile, il s'empressa de le recommander au ministre, M. le comte Siméon, et de nouveaux encouragemens me furent accordés. Cet homme, dont je ne veux, ni ne dois taire le nom, est M. le baron Capelle. Malheureux et proscrit, ses droits à ma gratitude n'en sont que plus sacrés. Au reste, il ne s'agit pas ici d'excuser ou de défendre ses actes politiques, la science ne se mêle point de si hauts intérêts; mais aucun homme de cœur ne saurait blâmer un simple témoignage de reconnaissance. Les ingrats et les lâches qui pullulent dans toutes les révolutions pourraient seuls s'en plaindre.

En 1832 parut notre *Histoire des champignons* [1], M. Geoffroy Saint-Hilaire, qui présidait alors l'Institut de France, fit à cet ouvrage l'accueil le plus distingué; il eut même la bonté de nous écrire pour

[1] *Histoire des champignons comestibles et vénéneux*, où l'on expose leurs caractères distinctifs, leurs propriétés alimentaires et économiques, leurs effets nuisibles et les moyens d'y remédier. Un volume in-4°, orné de figures coloriées de grandeur naturelle.

nous confirmer toute son approbation. Tant de bienveillance de la part d'un naturaliste qui jouit d'une réputation européenne, nous fit comprendre combien nous avions encore à faire pour la justifier. Nous retrouvons encore ici l'aimable Desfontaines. Il ne pouvait lire notre ouvrage, il était aveugle ; mais sa fille lui en lisait, tous les soirs, quelques pages, et nous reçûmes bientôt une lettre charmante qu'elle avait écrite sous la dictée de son vénérable père.

A tous ces témoignages d'estime un professeur célèbre, qui tient un haut rang dans les sciences naturelles par ses talens et son esprit philosophique, M. de Mirbel, voulut bien joindre son propre suffrage. Chargé, par l'Académie des sciences, de lui faire un rapport verbal sur notre *Histoire des champignons comestibles et vénéneux*, il s'en acquitta avec une bienveillance, une lucidité, une grâce parfaites. Ce savant a fait plus, il s'est empressé de nous donner de nouveaux encouragemens, lorsque nous avons publié, en 1835, une nouvelle édition de la *Phytographie médicale* [1]. Voici ses propres expressions : « Je vous déclare que j'ai lu un grand nombre de vos articles, avec autant de plaisir que de profit. La partie botanique est claire, précise, aussi élégante dans l'expression que le sujet le comporte.

[1] *Phytographie médicale*, ou *Histoire des substances héroïques et des poisons tirés du règne végétal.* Nouvelle édition entièrement refondue. 3 vol. in-8°, avec un atlas grand in-4°, de 150 planches coloriées.

Elle sera comprise par tout le monde. Nous autres botanistes de profession, qui, à force de raffiner sur les détails, les rendons inaccessibles, nous vous devons de la reconnaissance de ce que vous faites pour nous réconcilier avec le public. Je ne mets pas en doute le succès de votre ouvrage; mais c'est une de ces bonnes fortunes auxquelles vous êtes accoutumé, et mon approbation se perd dans la foule de celles qui vous viennent de toute part. » Cette extrême bienveillance n'a rien qui doive surprendre; elle accompagne presque toujours le véritable talent. La rudesse, l'orgueil, le dégradent, et sont fort souvent l'indice d'une médiocrité jalouse.

Nous ne saurions oublier ici M. Gaudichaud, membre de l'Académie des sciences, jeune naturaliste qui marche déjà l'égal des plus habiles maîtres. Notre *Traité des champignons*, et notre *Phytographie médicale*, ont reçu de ce savant les éloges les plus flatteurs.

Enfin notre cœur reconnaissant est encore tout ému des expressions bienveillantes échappées à M. Lordat, célèbre professeur de Montpellier, parlant à ses élèves. Son approbation, au reste, nous était connue, et nous conserverons long-temps le souvenir de l'attention gracieuse avec laquelle il daignait écouter la lecture que nous lui faisions, en 1835, de quelques pages de notre *Phytographie*. Ah! que ne pouvons-nous recueillir encore ces traits fins, délicats, ces réflexions profondes qui abondent dans sa

conversation pleine d'esprit et de charme! Certes, celui qui a le bonheur de l'entendre, ne peut s'empêcher de dire : il parle comme un grand médecin, il raisonne comme un philosophe, il sent comme un véritable artiste.



NOUVEAU TRAITÉ

DES

PLANTES USUELLES.

INTRODUCTION.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LES PROPRIÉTÉS DES VÉGÉTAUX.

§. Ier. — *De leurs propriétés médicinales.*

NAÎTRE, souffrir et mourir, voilà la destinée de l'homme, s'est écrié un philosophe. Oui, sans doute, il a beaucoup à souffrir, on pourrait dire néanmoins qu'il doit une grande partie de ses misères à son imprévoyance et à ses excès.

Mais en plaçant l'homme à la tête de la création, Dieu n'a pas voulu le livrer sans défense aux maux qui l'attendent sur le chemin de la vie. Il suffit de jeter un regard sur les productions qui embellissent la terre, pour voir qu'il a répandu partout des secours et des consolations. Ici apparaît la famille

des graminées avec ses fécules, ses gommes, son principe sucré, matériaux précieux qui s'incorporent à nos organes, les restaurent, accroissent et conservent leur force vitale. Là, vous voyez des fruits succulens, des herbes fraîches et tendres, des racines imprégnées d'une salutaire amertume, des fleurs dont l'arome réjouit l'odorat et le goût, enfin une infinité de plantes dont les vertus sont admirables.

Ces remèdes simples, préparés par la nature, sont pourtant oubliés, dédaignés, parce qu'elle les offre sans faste, sans ostentation, parce que nous les foulons aux pieds, parce qu'ils ne viennent pas de quelque lointain pays. Mais qu'un charlatan s'en empare, qu'il les déguise sous une couleur brillante, sous quelque dénomination pompeuse; qu'il les gâte même par son impéritie, par des additions superflues; qu'il les prône partout, qu'il leur prête des vertus extraordinaires; le bon public est là qui écoute le bateleur, l'applaudit, et crie au miracle.

Dans ces derniers temps la botanique s'est placée parmi les sciences les plus philosophiques. Elle doit ce rang aux travaux des botanistes modernes. Grâce à l'excellence de leurs méthodes, la loi de l'analogie entre les formes extérieures et les vertus des plantes n'est plus un problème à résoudre. On trouve ces rapports naturels non seulement dans les genres, mais encore dans des familles entières. C'est ainsi que toutes les graminées ont des graines farineuses et nutritives, des tiges pleines d'une sève plus ou moins sucrée; que les labiées sont stimulantes et aromatiques, les crucifères plus ou moins âcres et antiscorbutiques, les légumineuses alimentaires, les malvacées adoucissantes, etc. En prenant les lois de l'analogie pour guide, on apprend à tirer parti d'une foule de végétaux qu'on a regardés jusqu'ici comme superflus ou dénués de toute espèce de propriétés.

Le célèbre Cullen a, ce nous semble, singulièrement restreint la liste des plantes médicinales. Il prétend que celles qui n'affectent nullement le goût et l'odorat, ou qui n'affectent ces organes qu'à un léger degré, peuvent être considérées comme dépourvues d'action et comme inutiles. Cette règle générale est évidemment empreinte d'exagération, car beaucoup de végétaux très faiblement sapides et odorans ont des vertus incontestables.

Lorsqu'on a déterminé les caractères d'une plante, on cherche à connaître ses qualités en interrogeant les sens. Cette méthode d'investigation que Linné, Lorry, Virey, Dumas, etc., ont recommandée spécialement, n'est pas toujours un guide fidèle; elle est pourtant utile, et l'on ne doit point la négliger. En effet, la couleur, l'odeur et la saveur des plantes sont très souvent l'indice de leurs principes dominans.

Nous insisterons peu sur la couleur. On a pourtant remarqué que l'œillet à fleurs blanches est beaucoup moins suave, beaucoup moins aromatique que l'œillet d'un rouge pourpre; que la violette ordinaire et la violette blanche, la rose blanche et la rose de Provins ont aussi des qualités différentes; que les fruits vivement colorés sont plus sapides que les fruits d'une nuance pâle, etc.; que la couleur jaune annonce des propriétés plus ou moins amères, et quelquefois très âcres; que la couleur verte, si répandue dans les végétaux, indique particulièrement dans les fruits la présence d'un principe acerbe ou astringent; que les corolles des plantes vénéneuses ont des teintes bleuâtres, glauques ou mélangées de brun, de jaune et de rouge, ce qui leur donne un aspect sinistre; que la couleur blanche révèle ordinairement des qualités douces, émollientes, aqueuses. Au reste, ces divers caractères offrent des anomalies, des exceptions nombreuses.

Les odeurs des substances végétales sont d'un bien plus

haut intérêt. Il est peu de plantes tout-à-fait inodores. La plupart des malvacées, des boraginées, où l'on trouve un grand nombre de végétaux fades et aqueux, ne sont pas entièrement dépourvues d'une sorte de parfum végétal lorsqu'elles croissent à une exposition favorable. L'odeur suave et gracieuse que répandent la plupart des plantes printanières indique des vertus douces et légèrement calmantes. Le convalescent qui peut se promener sur des collines, ou dans des vallées couvertes de violettes, de primevères, d'hyacinthes, etc., en reçoit une salutaire influence. L'odeur aromatique est le partage de plusieurs familles, telles que les labiées, les laurinées, les hespéridées, les orchidées, etc. Cette odeur est due à la présence d'une huile essentielle, plus ou moins volatile, plus ou moins pénétrante. La plupart de ces végétaux se distinguent par des principes stimulans, par des propriétés plus ou moins énergiques. L'odeur éthérée, l'odeur balsamique sont également l'indice de propriétés très actives.

Plusieurs genres de plantes manifestent une odeur alliacée. On trouve ce caractère spécialement dans les crucifères qui sont toutes plus ou moins antiscorbutiques. D'autres exhalent une odeur forte, pénétrante, une odeur fétide ou nauséeuse, narcotique ou stupéfiante; ces groupes renferment de puissans remèdes et des poisons violens.

L'odorat est comme la sentinelle avancée du goût. L'un saisit les effluves les plus délicats, les plus fugaces des corps; l'autre palpe, savoure les corps eux-mêmes. L'odorat donne son avis au goût; celui-ci confirme le jugement de l'odorat ou le rectifie.

On distingue plusieurs sortes de saveurs. Tout le monde connaît la saveur amère, spécialement départie à quelques familles de plantes, telles que les gentianées, les composées, etc. On doit se méfier des végétaux qui ont une saveur

à la fois amère et nauséabonde; c'est presque toujours un indice de qualités suspectes. Ce caractère appartient à quelques purgatifs drastiques, tels que la coloquinte, la scammonée, la gomme-gutte; on le retrouve dans les strychnées, la fausse angusture, les euphorbes, la gratiole, les nerpruns, etc.

Les plantes aromatiques ont une saveur qui leur est propre, et qu'on distingue aisément à la première dégustation. Elles abondent dans les climats chauds; leurs principes actifs paraissent résider spécialement dans des huiles volatiles, des résines, des baumes, plus ou moins solubles dans nos humeurs. Les labiées, les ombellifères, les térébinthacées, les laurinées, les myrtinées, les drymirrhysées, etc., se distinguent par leur saveur aromatique.

La saveur poivrée, piquante, âcre, se montre dans un grand nombre de plantes de diverses familles. Les plus faibles stimulent légèrement les fibrilles de la langue et du palais; les plus actives irritent, brûlent ces mêmes parties. Qu'il nous suffise de citer le piment, le gingembre, les poivriers, les crucifères, toutes plus ou moins âcres.

La saveur astringente, acerbe ou styptique forme le caractère essentiel d'un grand nombre de plantes employées, soit en médecine, soit dans les arts; telles sont les amentacées, les rosacées, les rubiacées, les éricinées, etc. Elle appartient aux écorces du quinquina, du chêne, du saule, du prunier sauvage, etc. On la retrouve dans quelques fruits, dans un grand nombre de feuilles et de racines qui renferment du tannin.

La saveur acide domine dans une infinité de fruits, comme les citrons, les oranges, la groseille, l'airelle, l'épine-vinette; dans les feuilles d'oseille, etc. Enfin, la saveur douce ou sucrée dont le suc de la canne à sucre est le type, est dévolue

à certains fruits bien mûrs, aux racines de betterave, de carotte, de chervis, de panais, etc.

On admet encore d'autres saveurs qu'il est souvent très difficile de distinguer, et dont quelques unes ont plus ou moins d'analogie avec celles que nous venons de faire connaître.

Dans le choix des plantes médicinales on doit donner la préférence à celles qui ont le plus de sapidité et d'odeur. Les herbes sauvages qui naissent dans des lieux exposés aux rayons solaires, ont plus d'énergie que celles qu'on cultive ou qui croissent dans un terrain gras ou humide. C'est ainsi que l'amertume des chicoracées est plus vive dans les variétés sauvages; que la valériane, les menthes, les sauges, les camomilles qui végètent sur les collines découvertes ou au bord des bois sont plus actives que celles des jardins.

Sans vouloir déprécier la culture des plantes médicinales, on peut dire que celles qui végètent dans les lieux qui leur ont été assignés par la nature, y acquièrent toute la perfection dont elles sont susceptibles. Transplantées dans un endroit différent et moins convenable à leur organisation, leurs qualités, leurs vertus ne sont plus les mêmes. Ces mêmes vertus sont plus ou moins actives suivant l'âge de la plante; ses principes, doux, aqueux et presque insipides à sa naissance, se concentrent, se perfectionnent à mesure qu'elle se développe, en sorte qu'elle jouit de toute son énergie lorsqu'elle est parvenue à son état adulte.

La nature a placé partout des remèdes pour l'homme; nos campagnes, nos bois en sont remplis. Mais nous négligeons les plantes salutaires qui croissent sous nos pas, qui respirent pour ainsi dire l'air que nous respirons, et nous faisons venir à grands frais des drogues souvent avariées. Nous reviendrons souvent, dans le cours de cet ouvrage, sur les

remèdes simples, faciles, peu dispendieux; c'est la médecine du pauvre; elle devrait être celle du riche, s'il était assez raisonnable pour ne pas la dédaigner. C'est celle que Pline recommandait aux Romains : *Naturæ placuerat esse remedia parata vulgo, inventu facilia, ac sine impendio, et quibus vivimus.* Il faut pourtant convenir que si les plantes indigènes méritent la préférence dans un grand nombre de maladies, il est quelques substances exotiques, telles que le quinquina, l'opium et même l'ipécacuanha dont le médecin ne saurait se passer. Quant au thé, au café, aux aromates, aux parfums, que le luxe a rendus indispensables, il est utile qu'ils fassent le tour du monde, et nous ne saurions les déprécier ici. Les besoins des peuples exigent des échanges, des relations réciproques; en les favorisant, une sage politique contribue au bonheur du genre humain.

Mais il ne suffit pas d'interroger les sens, de flairer, de goûter, d'analyser les substances médicinales pour juger de leurs vertus, de leurs principes actifs; il faut encore en étudier les effets sur l'homme malade, sans prévention, sans idées préconçues, et abstraction faite des systèmes qui nous égarent presque toujours et faussent notre jugement. L'expérience, que chacun invoque et interprète à sa manière, n'est fort souvent qu'un guide infidèle, *experientia fallax* : faut-il s'étonner que le scepticisme s'empare des meilleurs esprits; qu'on méconnaisse la dignité, la noblesse, l'utilité de la médecine? Il faudrait fermer les yeux pour ne pas voir que la foi dans notre art va s'affaiblissant de jour en jour.

Les anciens avaient exagéré les vertus des plantes, je le sais. Ils en avaient pour briser le calcul de la vessie, pour dissoudre les concrétions biliaires, pour rappeler ou exciter le flux menstruel, pour favoriser l'accouchement, pour fondre les obstructions de la rate, du foie, etc. Ils croyaient encore à

la magie, aux charmes, aux conjurations, à la vertu des amulettes. Tout cela n'est plus de notre temps, nous sommes moins crédules; mais sommes-nous plus sensés, lorsque cédant à l'empire de la mode et du caprice, nous abandonnons des substances d'une vertu éprouvée pour courir après de nouveaux remèdes, après des méthodes tellement exagérées, qu'il vaudrait infiniment mieux s'abandonner aux soins de la nature que de se livrer aux folies des expérimentateurs?

Nous avons eu successivement l'analyse philosophique, l'anatomie pathologique, la médecine physiologique, la médecine organique, la médecine homœopathique, etc., et nous nous flattons d'être plus savans que nos devanciers; mais guérissons-nous mieux les malades que Sydenham, Baillou, Stoll, et quelques autres médecins cliniques, la gloire et l'ornement de notre art? Je ne le pense pas. Heureusement tous les médecins n'ont pas été entraînés dans la voie des innovations hardies qui ont marqué ces dernières années. Nous avons rendu hommage à leur saine doctrine dans notre Phytographie médicale, et nous pourrons, dans ce nouveau travail, nous appuyer encore de leurs précieuses observations.

La médecine est un art tout pratique, qui, sans mépriser les vues rationnelles, s'appuie spécialement sur l'expérience. C'est l'empirisme d'Hippocrate et de Sydenham, empirisme sage, prudent, éclairé, qui observe les maladies telles que la nature les a faites, qui suit attentivement les mouvemens spontanés de celle-ci, tantôt pour les favoriser, tantôt pour les régler, les modifier ou les réprimer. C'est ainsi qu'en suivant pas à pas la marche de la nature, nous trouvons la thérapeutique toute tracée dans la pathologie, et que l'étude de l'une ne saurait être séparée de l'étude de l'autre. Plus on observe la marche et la terminaison des maladies, plus on

devient avare de médicamens. Un praticien instruit et modeste s'aperçoit bientôt que dans les cures les plus brillantes, la nature a le droit de revendiquer la plus belle part, et il se trouve heureux de pouvoir s'associer à son triomphe; bien différent de ces médecins turbulens et hardis qui, meconnaissant son pouvoir et ses services, s'arrogent insolemment tous les honneurs de la victoire.

Nous allons maintenant jeter un coup d'œil sur les principales méthodes de traitement employées par les médecins, nous réservant d'entrer dans de plus amples détails lorsque nous traiterons des propriétés et des usages des plantes dans leurs familles respectives. C'est sur ces méthodes que repose la doctrine des indications.

§. II. — *Méthode adoucissante, tempérante, antiphlogistique.*

Cette méthode, que les médecins anciens et modernes ont recommandée dans les affections aiguës, a été appliquée dans ces derniers temps, à presque toutes les maladies, parce qu'on s'obstinait à ne reconnaître qu'une seule cause morbifique, l'irritation inflammatoire. Les boissons aqueuses, émulsives, imprégnées d'un doux mucilage, l'infusion des fleurs de mauve ou de violette, l'eau d'orge, le petit lait, le lait suffisamment étendu, les bains tièdes, les topiques émolliens, les saignées générales ou locales, etc., forment la base de la méthode antiphlogistique, dont les bons effets sont incontestables dans les maladies inflammatoires, dans les phlegmasies viscérales, et en général dans toutes les affections qui s'accompagnent de l'exaltation des forces de la vie. On y a recours dès l'invasion des catarrhes, des péripneumonies, des pleurésies, des phlegmasies cutanées, de la rougeole, de la scarlatine, de la petite-vérole, etc. Ces divers moyens

calment l'irritation du système, relâchent les tissus organiques, contribuent à détruire les premiers germes des congestions, favorisent les opérations naturelles. La méthode adoucissante n'est pas moins utile dans l'inflammation des voies digestives, dans l'état de spasme ou de phlogose de l'appareil urinaire. Mais dans ces affections diverses, le secours le plus urgent est la saignée, lorsque le malade est jeune, d'une constitution vigoureuse, habitué à une nourriture succulente, substantielle.

Parmi les signes qui caractérisent ces inflammations actives, on remarque la sécheresse, la chaleur et la rougeur de la peau, une soif ardente, des douleurs plus ou moins vives concentrées sur un ou plusieurs organes, la vîtesse, la plénitude du pouls, le battement des artères temporales, etc. Nous devons observer néanmoins que le pouls n'a pas toujours ce caractère; qu'il est même parfois faible, déprimé, intermittent et presque insensible, lorsqu'il existe un état de spasme dans les organes. Cette faiblesse apparente, fallacieuse, ne doit point faire renoncer aux évacuations sanguines : les forces sont alors comme opprimées; si vous ouvrez la veine, le pouls se relève à mesure que le sang coule. Cette oppression des forces se fait assez souvent remarquer dans les inflammations du poumon; il ne faut pas s'en laisser imposer, si d'ailleurs la saignée est indiquée par l'ensemble des autres signes qui révèlent l'état inflammatoire.

En saignant le malade jusqu'à défaillance, on éteint quelquefois tout d'un coup ces inflammations vives, rapides, qui peuvent devenir mortelles, si on leur oppose une méthode molle et languissante. Galien guérit de cette manière un jeune homme fort et robuste, atteint d'une fièvre inflammatoire. Témoins de cette brillante cure, ses disciples lui disaient plaisamment : *Jugulasti febrem.* On a renouvelé à

diverses époques cette méthode hardie du médecin de Pergame. Aujourd'hui même, un de nos savans professeurs la met habituellement en pratique, et la recommande à ses élèves comme le plus puissant moyen de combattre le rhumatisme aigu. Mais les jeunes médecins doivent se tenir en garde contre un semblable procédé qui peut donner lieu à une mort soudaine, ou introduire dans la constitution une faiblesse incurable. Certes, les mauvais effets de cette méthode énervante doivent surtout se faire sentir dans les hôpitaux civils, où l'on reçoit des malades de tout âge, et particulièrement l'homme pauvre, l'homme de peine, habitués à des alimens peu substantiels, condamnés à de rudes travaux, à des privations de toute espèce.

Une autre considération non moins pratique qui doit arrêter la main du phlébotomiste et modérer un peu sa fougue, c'est qu'une maladie inflammatoire, quand elle est consommée et profondément établie, a besoin d'être livrée aux actes de la coction, comme disaient les anciens, pour arriver à une solution complète. Les saignées favorisent sans doute ce travail en diminuant l'état de pléthore et de congestion, en calmant l'irritation générale, l'éréthisme fébrile, mais il faut savoir s'arrêter et ménager le système général des forces, si l'on veut obtenir une crise favorable.

La méthode antiphlogistique doit être modifiée lorsque l'inflammation se complique d'un état bilieux, caractérisé par des nausées fréquentes, un dégoût prononcé pour les alimens, surtout pour les substances animales; par l'enduit jaunâtre de la langue, par une sorte d'anxiété à la région épigastrique. Pour établir un traitement convenable, il faut savoir distinguer ces deux affections élémentaires, et apprécier leur dominance respective. Les saignées, les boissons tempérantes sont en général bien placées dans la première

période, presque toujours marquée par un excès de ton, de force et de vie. On passe ensuite aux tisanes acidulées, laxatives, enfin aux vomitifs, si les symptômes bilieux persistent. Au reste, il ne faut pas trop se presser d'administrer les vomitifs, car bien souvent cette complication bilieuse s'amende et s'efface à la suite d'un traitement sage et réservé.

On a essayé, en 1832, les adoucissans, les antiphlogistiques dans le traitement du choléra, et l'on ne saurait nier leurs effets salutaires pendant la période active de cette redoutable maladie, surtout lorsqu'on avait affaire à des sujets pleins de vigueur et de jeunesse; mais les médecins qui ont voulu combattre le choléra par cette méthode exclusive, n'ont pas été plus heureux que les partisans outrés de la méthode stimulante. On a beaucoup écrit sur ce fléau, on a épuisé toutes les théories, on s'est livré à beaucoup d'expériences pour nous expliquer la cause matérielle, son siége anatomique; enfin on a essayé toutes les méthodes, on a purgé, saigné, rafraîchi, excité, brûlé, enivré les malades; eh bien! tout cela n'a fait qu'attester l'impuissance de l'art et des artistes. La même méthode qui avait été salutaire pour les uns, était dangereuse et mortelle pour les autres :

Hoc aliis erat exitio lethumque parabat.
(LUCRET. *de Rerum nat.*)

C'est dans les véritables gastrites, si bien décrites par le professeur Broussais, que triomphent les remèdes doux et tempérans, soutenus par les émissions sanguines. Les fièvres putrides, malignes, ataxiques, ne sont très souvent que des affections secondaires de l'inflammation du tube digestif; c'est alors que les boissons rafraîchissantes, les saignées générales ou locales, pratiquées avec sagesse, produisent les plus heureux effets, tandis que tous les symptômes s'aggravent rapi-

dement sous l'influence de la méthode tonique et stimulante. Malheureusement les amis du maître ont tellement outré la méthode débilitante qu'elle est à peu près tombée dans une sorte de discrédit. L'enthousiasme ne sied bien qu'aux poètes. Les médecins doivent avoir une conduite plus mesurée, plus sage. Il ne s'agit pas de faire prédominer tel ou tel système, il faut avant tout s'occuper sérieusement du salut des malades. On fait moins de bruit, mais on est plus utile à l'humanité.

Il est beaucoup d'affections chroniques qui réclament la méthode adoucissante. Les maux de nerfs, si fréquens dans le dix-huitième siècle, étaient généralement soumis par le docteur Pomme à cette méthode qu'il a rendue célèbre par quelques succès. Ce médecin s'appuyant sur une fausse théorie, ne voyait dans toutes les maladies nerveuses que des nerfs irrités, contractés; de là, ce torrent de boissons humectantes et mucilagineuses dont il gorgeait ses malades, en même temps qu'il les tenait plongés dans le bain pendant dix ou douze heures. Un semblable traitement pouvait soulager, guérir même quelques hypochondriaques, quelques femmes vaporeuses ou hystériques dont les nerfs étaient dans un état de spasme et d'irritation vive; mais il devait nécessairement produire des effets funestes, lorsque l'affection nerveuse était liée à une débilité réelle, à une langueur générale. Ainsi les maux de nerfs réclament tantôt une méthode douce, tempérante; tantôt l'emploi des sédatifs, des antispasmodiques; tantôt une méthode tonique et stimulante. Nous reparlerons encore de ce genre de maladies dans le cours de notre ouvrage, d'autant mieux qu'après avoir abandonné la haute aristocratie au sein de laquelle elles ont régné si long-temps, elles semblent s'accommoder assez bien de notre nouvel ordre social.

L'époque de la menstruation est souvent marquée, sur-

tout chez les jeunes filles d'une constitution robuste, par un état de pléthore, par une irritation plus ou moins vive de l'utérus, laquelle rayonne sur les viscères abdominaux, détermine des spasmes, des douleurs à la région épigastrique, des nausées, quelquefois des vomissemens de matières bilieuses, etc. Si l'on méconnaît la cause de ces accidens, si on leur oppose les vomitifs, les purgatifs aloétiques, les emménagogues pris dans la classe des toniques et des stimulans, l'irritation fait des progrès rapides et peut dégénérer en une phlegmasie mortelle. Les boissons tempérantes, les bains tièdes, les saignées locales ou générales, un régime doux, le repos, voilà les remèdes les plus convenables. Après l'application des sangsues, l'opium, les sédatifs administrés sagement, font cesser l'état de spasme et d'irritation chez les jeunes personnes d'une constitution nerveuse.

Cet état de pléthore et d'irritation peut se reproduire à l'âge critique, à la cessation du flux menstruel; mais quelquefois les symptômes en sont faiblement tranchés. On reconnaît cependant ces inflammations latentes, à un léger malaise, à quelques douleurs sourdes, à un sentiment de pesanteur au bas-ventre et dans la région lombaire, à des rougeurs plus ou moins vives qui sillonnent le visage, à une sorte de tristesse ou de mélancolie jusqu'alors inobservée, à un changement d'humeur et de caractère. Si le système nerveux prend une part active à cet état pathologique, on voit alors éclater des phénomènes variés, des spasmes, des crampes, des palpitations, etc. La méthode antiphlogistique, les tempérans, les sédatifs ont également ici leur place, mais il faut les proportionner à la violence de ces maux et à la constitution individuelle, choisir une alimentation douce, composée en grande partie de substances végétales, supprimer le vin, le café et autres boissons excitantes.

Ce n'est pas ici le lieu de décrire toutes les affections qui préludent à l'âge critique, qui l'accompagnent ou qui lui succèdent, mais on peut dire que c'est l'époque la plus périlleuse pour les femmes, si elles ont le malheur de tomber dans les mains de quelque empirique. Toutes ces faiblesses d'estomac, ces dégoûts, ces embarras du bas-ventre, cèdent ordinairement à un régime doux, à quelques légers laxatifs, tandis que les pilules digestives, les élixirs stomachiques et autres remèdes incendiaires prônés par les charlatans, les rendent incurables.

Nous avons actuellement sous les yeux une dame chez laquelle la menstruation a presque entièrement cessé. Elle éprouva, il y a environ un an, des douleurs assez vives dans toute la région abdominale. Ces douleurs se concentraient tantôt à l'épigastre, tantôt au bas-ventre, tantôt à l'hypochondre droit, tantôt à l'hypochondre gauche. L'abdomen était horriblement distendu; il y avait des signes évidens d'hydropisie ascite; les extrémités inférieures étaient luisantes, œdématiées, infiltrées surtout le soir. Elle avait perdu l'appétit, et ses digestions se faisaient avec une extrême lenteur. Une assez forte saignée affaiblit d'abord les irritations abdominales, mais peu de jours après elles furent tout aussi intenses. On appliqua sur les parties les plus sensibles un bon nombre de saugsues; on insista pendant cinq ou six jours sur les topiques émolliens et sédatifs. La malade en fut soulagée; toutefois, l'intumescenee du ventre et l'œdème des extrémités inférieures étaient à peu près dans le même état. Elle prenait pour boisson, tantôt de la limonade, tantôt une décoction d'orge et de chiendent miellée et nitrée. Quelques frictions établies sur le bas-ventre avec l'huile de *croton tiglium* excitèrent une éruption pustuleuse dont les bons effets se firent sentir pendant quelques jours seulement. Il

en fut autrement des saignées locales. On a insisté sur ce moyen pendant près d'une année, c'est-à-dire qu'on a appliqué deux fois par mois, tantôt des ventouses suivies de scarifications, tantôt un certain nombre de sangsues, et ces évacuations sanguines ont été si favorables, que tous les symptômes sont presque entièrement dissipés. La malade suit maintenant un traitement moins actif. Elle prend alternativement du petit-lait, des bouillons préparés avec du veau, de la laitue, du pissenlit, du cerfeuil et de l'oseille. Les fonctions de l'estomac se font assez régulièrement, l'embonpoint et les forces se rétablissent, et tout fait espérer une guérison prochaine et complète.

Les applications extérieures de la méthode adoucissante sont d'un usage vulgaire. Le peuple y a recours aussi bien que l'homme de l'art pour apaiser des inflammations phlegmoneuses, pour résoudre des engorgemens douloureux. Les saignées générales et locales faites à propos secondent admirablement les effets de ces divers topiques. Nous avons vu, il y a environ quinze ans, dans un village tout près de Paris, une inflammation érysipélateuse se terminer par une gangrène mortelle, et qu'on eût pu guérir par ces applications vulgaires. Malheureusement le malade s'était délivré d'une affection à peu près semblable en frictionnant la tumeur avec de l'eau-de-vie camphrée, et le médecin qui le voyait lui avait permis d'employer ce même moyen pendant plusieurs jours.

Un roi de Perse, Darius I, fut plus heureux. Il s'était donné une violente entorse au pied en tombant de cheval. Ses médecins voulurent déployer toute leur habileté dans une occasion si importante, mais par leur mauvaise manœuvre, le roi éprouva des douleurs horribles, et fut sept jours et sept nuits sans dormir. Quelqu'un ayant alors parlé de Démocède, médecin grec, fort renommé, qui était en prison, on le fit

venir sur-le-champ avec ses chaînes; il commença par appliquer des fomentations douces sur la partie malade. L'effet du remède fut prompt, les douleurs furent calmées; le roi goûta un sommeil paisible, et en peu de jours il fut guéri. Darius fit présent à Démocède de deux paires de chaînes d'or; mais le médecin lui demanda s'il croyait le bien récompenser en doublant son mal. Ce mot fit sourire le roi, et dès ce moment Démocède fut libre. Il reçut des présens magnifiques, et il fut admis à la table de Darius. Mais il n'oublia point ses malheureux confrères qui avaient tous été condamnés à être pendus pour s'être montrés moins habiles que lui. Il demanda et obtint leur grâce.

Certes, voilà une cure bien simple, bien vulgaire. Nous aimons pourtant à la rappeler, car ce qui est simple et vulgaire, on le dédaigne et on l'oublie.

§. III. — *Méthode tonique, stimulante.*

Un médecin écossais, le fameux Brown, avait voulu aussi réformer l'art médical. Tout le monde connaît son système, qui est une sorte de dichotomie fondée sur l'asthénie ou faiblesse, et sur l'hypersthénie ou excès de ton dans les organes. Mais dans sa pratique réelle il n'admettait guère que des affections asthéniques, et par conséquent une seule méthode curative, composée de toniques et de stimulans. Ses écrits sont pleins de sarcasmes et d'invectives, non seulement contre les médecins contemporains, mais encore contre toute la médecine antique. Il eût fallu le voir et l'entendre, lorsque du haut de sa chaire il fulminait contre Hippocrate et les humoristes. Son geste, son air, ses accens, toute sa mimique avait quelque chose de sombre et de terrible, et son jeune auditoire, saisi d'admiration et de crainte, croyait entendre la

voix menaçante des oracles. Ce réformateur du moins prêchait d'exemple, et pour se prémunir contre les causes débilitantes qui minent sourdement la vie, il préludait à ses leçons orales par de copieuses libations de vin, et quelquefois par l'opium et l'alcool.

La méthode de Brown a été critiquée, bafouée, proscrite par l'École physiologique, qui pourtant n'a mis à sa place qu'une sorte de contre-partie. S'il était permis de rire dans un sujet aussi grave, on dirait qu'il n'a pas fallu un grand effort de génie pour trouver cette méthode, qui appartient de droit au fameux Sangrado. D'après son disciple Gil Blas, elle avait tant de succès à Valladolid, que l'herbe y croissait dans les rues. Il y a évidemment de l'exagération dans cette critique de Le Sage, car Sangrado devait au moins soulager, avec la saignée et l'eau pure, la classe assez nombreuse des gourmands.

Au reste nous avons offert dans notre précédent article les principaux avantages de la méthode débilitante, et nous avons reconnu, dans un autre ouvrage, les services que le professeur Broussais a rendus à notre art en jetant une nouvelle lumière sur des inflammations trop souvent méconnues; mais est-il vrai que les causes morbifiques consistent exclusivement dans un excès de ton, ou dans un état de phlegmasie?

Transportez-vous dans ces douloureux asiles où vont se réfugier des ouvriers exténués de fatigue, des vieillards faibles et cacochymes, des enfans mal nourris, mal vêtus, des femmes usées par le travail et le chagrin; observez leurs maux avec une sérieuse attention, surtout laissez dormir vos systèmes dans votre bibliothéque, et dites-moi si vous croyez pouvoir guérir ces diverses maladies avec votre méthode énervante, avec des sangsues et de l'eau de gomme.

Revenons aux toniques et aux excitans, à cette méthode

fameuse qui a fait le tour du monde, et qui fut d'abord accueillie avec une sorte d'enthousiasme; tant il est vrai que tout ce qui est nouveau fascine les yeux de la multitude, surprend les esprits irréfléchis ou paresseux. Presque tous les médecins reconnaissent aujourd'hui que nos organes peuvent être frappés d'une faiblesse morbifique, et que cette faiblesse, lorsqu'elle est essentielle, vraie, doit être combattue par la méthode corroborante. On a recours à cette méthode pour remédier à l'état de langueur et d'inertie de l'estomac, pour ranimer les fonctions digestives, pour exciter l'appétit; et on emploie tour à tour les amers, comme le quassia, le trèfle d'eau, l'absinthe; les aromates, tels que la cannelle, le gingembre, etc.; ce qui a fait donner à ces diverses substances le nom de *stomachiques*, dénomination fausse qui a donné lieu à de graves erreurs. En effet, les fonctions de l'estomac sont assez souvent perverties, affaiblies par un état d'irritation ou d'inflammation lente que les toniques et les excitans exaspèrent. Les adoucissans, les tempérans, les antiphlogistiques sont alors les stomachiques par excellence.

Les toniques, les amers dissipent assez souvent les fièvres intermittentes légères, et même quelquefois des fièvres réfractaires à l'action du quinquina, ce qui a fait donner le nom de fébrifuges à quelques végétaux de la famille des amentacées et de la tribu des cynarocéphales; mais ils ne sauraient remplacer le quinquina ou ses préparations, lorsque la fièvre tient à une lésion profonde du système nerveux.

La méthode stimulante, dont les solidistes ont tant abusé dans le traitement des fièvres putrides, typhoïdes, etc., est néanmoins d'un grand secours, dans l'état avancé de ces affections graves, pour ranimer l'action vitale, pour décider et entretenir les mouvemens critiques, pour exciter une douce diaphorèse. L'abattement, la prostration des forces, la stu-

peur, la faiblesse et l'irrégularité du pouls indiquent son urgence. Cette méthode, qu'on a traitée dans ces derniers temps d'incendiaire, est pourtant la seule qui puisse sauver le malade, lorsque ses forces ne sont pas tout-à-fait ruinées. Huxham, Sydenham, Pringle, Sarcone, Stoll, Quarin, P. Frank et autres célèbres praticiens, l'ont vivement recommandée, et en ont obtenu les plus grands avantages. Le quinquina, la valériane, le camphre et le bon vin font la base de cette méthode.

Une maladie vulgaire, une maladie que les médecins observent tous les jours et qu'ils guérissent rarement, soit qu'ils emploient les adoucissans ou les toniques, c'est la goutte. On ferait un gros livre, si l'on voulait rapporter ici toutes les méthodes, toutes les compositions, toutes les recettes qu'on a inventées pour dompter cette affection rebelle. L'un vante le quinquina ou le gaïac, l'autre les purgatifs; celui-ci les amers, celui-là les sangsues; un autre l'eau chaude, un autre l'eau froide. Les toniques, pris dans la classe des amers, ont eu jadis une assez grande vogue. Galien en avait déjà fait l'éloge, et de siècle en siècle on en a repris ou abandonné l'usage, suivant le système qui était en faveur. Il n'y a pas encore long-temps qu'à Paris et à Londres on regardait ce genre de médicamens comme le meilleur préservatif des maladies goutteuses. Parmi ces préparations on distingue particulièrement la poudre du duc de Portland, et la poudre antiarthritique de la pharmacopée de Paris.

Mais on a remarqué que l'usage de ces poudres toniques, qu'il fallait continuer au moins pendant une année entière, entraînait de graves accidens. A la vérité, quelques personnes n'avaient plus d'accès réguliers de goutte, mais beaucoup d'autres restaient valétudinaires, ou mouraient d'apoplexie, d'hydrothorax, d'anasarque ou de quelque inflammation

chronique. Le docteur Cadogan assure que la poudre amère du duc de Portland a fait périr en peu de temps cinquante à soixante personnes qu'elle avait d'abord garanties de la goutte.

Cependant l'usage modéré des amers ne peut qu'être avantageux aux vieillards, aux personnes énervées, cachectiques, en ranimant la vie générale. Cette méthode est d'autant plus rationnelle, que lorsque tout le système tombe dans un état de langueur, on doit rarement espérer que la goutte puisse se reporter sur les articulations sans le secours des toniques. Au reste, c'est une erreur bien funeste de croire que la goutte puisse céder à l'énergie et à la multiplicité des médicamens. Déviée des extrémités par leur action irritante, elle reflue vers les organes intérieurs, altère leur texture, et y produit des désordres irrémédiables.

Certainement la goutte est un mal, un mal assez grave et souvent accompagné de douleurs déchirantes, mais ce mal qu'on redoute, qu'on veut éloigner à tout prix, détruit quelquefois le germe de maladies plus dangereuses. Un homme, qui était pris d'un vertige violent aussitôt qu'il voulait quitter son fauteuil ou son lit, resta deux ans dans cet état, malgré les remèdes que lui donnèrent plusieurs habiles médecins. Une attaque de goutte le guérit entièrement.

Van Swieten, qui rapporte ce fait, nous en fournit un autre non moins intéressant. Un homme avait eu, dans l'espace d'un mois, trois accès d'épilepsie toujours précédés d'une douleur violente du bas-ventre et de délire; pris tout à coup d'une irritation non moins vive au gros orteil, il n'eut plus d'attaque d'épilepsie, mais il eut tous les ans deux attaques de goutte régulière (*De Podagra*, §. 1262).

Ainsi, lorsque la goutte n'offre aucun danger imminent, lorsque les organes intérieurs ne sont point menacés, il faut livrer la fluxion goutteuse à elle-même, c'est-à-dire qu'il

faut se borner à une médecine naturelle, simple, suivre un régime doux, humectant, se couvrir de flanelle, et tâcher de se garantir de toute espèce de commotion morale. Pendant l'intervalle des accès on doit éviter l'intempérance, les excès de toute espèce, faire tous les jours un exercice modéré, surveiller les fonctions du bas-ventre et de la peau, se couvrir convenablement lorsque la température est froide et humide, surtout ne point faire de remèdes, parce qu'il n'y a point de spécifique qui puisse détruire la goutte, lorsque les solides et les fluides en sont profondément empreints. On a dit que les goutteux vivaient long-temps; oui, sans doute, lorsqu'ils sont sobres, parce qu'un bon régime prolonge la vie. Ce qui nuit le plus aux goutteux dans le cours d'une attaque, c'est l'impatience avec laquelle ils supportent la douleur. Il faut pourtant leur dire que le moindre emportement aggrave la maladie, et peut même, dans quelques circonstances, la rendre mortelle. Mais il faut convenir que les douleurs sont quelquefois si atroces, qu'il faut avoir un courage stoïque pour n'y pas succomber. Tout le monde n'a point l'âme aussi fortement trempée que le philosophe Arcésilaus, disciple de Théophraste; il était en proie à une attaque de goutte tellement violente, que son ami Carnéade, témoin de ses souffrances, allait se retirer ne pouvant plus supporter un pareil spectacle : alors Arcésilaus lui dit, en montrant sa poitrine : Demeure, Carnéade, car la douleur de mes pieds n'est pas encore venue jusqu'ici.

Les affections lymphatiques, le scrophule, le rachitis, les bouffissures, les cachexies muqueuses, les ophthalmies invétérées, les dartres provenant de la même source, se guérissent ou se modifient sous l'influence des toniques, des amers et des antiscorbutiques. Une constitution molle, un état de faiblesse générale, des langueurs d'estomac avec

inappétence, des diarrhées entretenues par l'atonie des intestins, indiquent ce genre de médicamens. Il en est de même des écoulemens muqueux, des leucorrhées chroniques qui attaquent les femmes sédentaires, d'un tempérament faible et phlegmatique. Mais les fleurs blanches qu'éprouvent les femmes sanguines, irritables, ou les jeunes filles fortement constituées, et qui ne sont pas encore nubiles, contr'indiquent formellement la méthode tonique ou excitante. Les flux leucorrhoïques qui surviennent à l'âge de quarante à cinquante ans, après la cessation des règles, doivent être traités avec la plus grande réserve. Ils exigent une méthode douce, antiphlogistique, si les voies utérines sont douloureuses ou dans un état d'irritation, si la peau est chaude, sèche, le pouls fébrile, etc.

La méthode stimulante ne convient, en général, que dans les affections où domine une véritable faiblesse. On la recommande vers la fin des maladies aiguës, afin de soutenir les forces dont la nature a besoin pour compléter ses mouvemens, pour opérer une crise salutaire. Un régime restaurant, quelques cuillerées de bon vin, font partie de cette méthode, qui n'est jamais mieux placée qu'à la suite des évacuations abondantes; on répare par-là une partie du mal qu'a produit une méthode antiphlogistique exagérée. Mais observez bien que la faiblesse qui suit les inflammations ne demande ordinairement que les toniques les plus doux; que les moyens d'excitation, employés trop tôt, peuvent ranimer des irritations à peine éteintes, et causer un dommage irréparable.

§. IV. — *Méthode évacuante. Émétiques, purgatifs.*

L'estomac est condamné à subir toutes les méthodes curatives. C'est là que les médecins de tous les âges, de tous les pays, de toutes les sectes, ont porté leurs remèdes, les uns pour combattre la faiblesse, les autres une force exubérante, d'autres l'inflammation et l'irritation; ceux-ci la bile, la pituite, ceux-là les matières acides, alcalescentes, putrides, rances, atrabilieuses, que sais-je? Certes, nous ne prétendons point que ce malheureux viscère qui sympathise avec tous les autres organes, qui les influence et en est influencé, ne soit susceptible de maladies spéciales qui exigent de prompts secours, tels que les adoucissans, les excitans, les vomitifs, les purgatifs, etc.; mais combien de fois une alimentation convenable, tantôt relâchante ou tonique, tantôt nulle ou substantielle, aurait pu suffire pour dissiper la plupart des phénomènes contre lesquels on s'est plu à diriger tout l'arsenal thérapeutique!

Les humoristes ont décrédité la méthode évacuante par l'abus qu'ils en ont fait. Ils ne reconnaissaient que la lancette et le séné dans le traitement de presque toutes les maladies aiguës, ce qui leur attira cette raillerie piquante de la part de notre grand satirique :

> L'un meurt vide de sang, l'autre plein de séné.

Aujourd'hui on veut bien de la lancette et des sangsues, mais les purgatifs font horreur à la plupart de nos systématiques. Le célèbre Pinel avait donné le mot d'ordre; il ne parlait qu'avec dédain, qu'avec une sorte de colère *des saburres, des saletés gastriques;* cependant quand on lui objectait les succès de Stoll, il s'apaisait un peu. Eh bien! oui, disait-il,

les saburres sont un corps étranger, un embarras gastrique qu'il faut chasser du tube digestif, au début de la maladie, afin de la réduire aux élémens les plus simples.

Ce précepte est vraiment clinique. Un simple vomitif dissipe quelquefois, comme par enchantement, les fièvres bilieuses légères, tandis que l'application des sangsues, les boissons gommeuses les aggravent, surtout si on les prodigue ; et d'une affection gastrique on en fait une maladie compliquée qui ne cède qu'à un long traitement. Cette maladie peut même devenir mortelle, lorsqu'il survient une affection sympathique de quelque organe essentiel.

Puisque nous voilà aux affections gastriques et bilieuses, comme les appelaient Stoll, Finke, Tissot et autres grands praticiens, nous dirons que les symptômes propres à ce genre de maladies ont quelque chose de particulier qui les distingue de l'atonie simple et de l'inflammation des voies digestives, que les causes en sont différentes, car l'état bilieux résiste également aux toniques et aux antiphlogistiques, tandis qu'il cède aux vomitifs, aux évacuans. Cet état bilieux peut même se lier à bien d'autres affections, telles que la phrénésie, l'angine, la pleurésie, la péripneumonie, le rhumatisme, etc. Ces inflammations ne sauraient céder aux émissions sanguines, comme les phlegmasies franches, tandis que les boissons délayantes et acidules, les vomitifs, les purgatifs salins les combattent avec avantage.

La pleurésie décrite par Stoll, et qui régnait dans les hôpitaux de Vienne en mars et avril 1776, était d'une nature bilieuse. L'oppression de poitrine, une douleur vive dans la région thoracique, l'inappétence, l'amertume de la bouche, l'enduit jaunâtre de la langue, des urines safranées, des crachats visqueux, blancs ou verdâtres, des nausées, des vomissemens spontanés en étaient les principaux symptômes.

Stoll commençait le traitement par un vomitif qui faisait rendre une matière jaune ou très verte, et procurait aussi quelques selles à la plupart des malades. Bientôt après l'oppression diminuait considérablement, ou disparaissait même tout à fait chez quelques uns; la respiration devenait plus libre, et l'irritation gastrique était enlevée ou sensiblement réduite. Le vomitif faisait également disparaître des douleurs aiguës qui occupaient les deux hypochondres, et s'aggravaient par le toucher, ce qui prouve que toute espèce de douleur vive ne doit pas être regardée comme une inflammation. On fut obligé de donner un second et même un troisième vomitif à quelques malades.

La saignée aggravait tous les symptômes; la chaleur devenait excessive, le pouls était plus faible, plus fréquent, la respiration plus difficile, l'oppression plus forte : en voici un exemple frappant.

Une jeune fille éprouvait des symptômes de péripneumonie; elle avait en même temps la bouche amère, des renvois, des nausées, de la cardialgie et beaucoup de fièvre. Stoll lui prescrivit un vomitif, qui fut précédé d'une petite saignée, dans l'espérance qu'il agirait avec moins d'inconvénient; mais cette saignée fut bientôt suivie d'un délire furieux et d'une fièvre violente. L'émétique lui ayant fait rendre une grande quantité de matières bilieuses, le délire cessa tout à coup; l'oppression et la fièvre diminuèrent sensiblement, et disparurent ensuite tout à fait après l'usage de sels neutres, qui entraînèrent par les selles tout ce qui restait encore de matière morbifique.

Lorsque la constitution épidémique favorise les affections bilieuses, presque toutes les maladies qu'on observe manifestent plus ou moins ce caractère. Stoll avait remarqué que l'hémoptysie ou crachement de sang qui se déclare sous le

règne d'une semblable constitution, ne cède point aux antiphlogistiques, au traitement usité contre les hémorrhagies pulmonaires, que la saignée réussit fort mal. Entre autres faits qu'il rapporte, et qui prouvent la justesse de son diagnostic, nous citerons de préférence l'observation suivante, en conservant ses propres expressions.

« Je me rappelle avec plaisir, dit-il, un jeune Turc, qui depuis s'est fait chrétien; il eut, au mois de juillet 1775, une fièvre bilieuse et un crachement de sang considérable. Comme je prescrivais un vomitif, et que j'insistais sur ce qu'il fallait le donner dans le moment même où l'effusion du sang de la poitrine avait lieu, ceux qui m'environnaient crurent que j'avais perdu la raison, et ils attendaient l'événement avec une secrète et vive impatience, persuadés que le malade rendrait l'âme avec son sang et de la bile. *Qui mecum fuerant, me quasi aliena loquentem intuebantur, et quis rerum foret exitus, clam avidissime expectabant, haud clementius forte actum iri cum ægro rati, quam ut purpuream una cum bile animam evomat.* Qu'arriva-t-il? il vomit beaucoup de bile huileuse, mais il ne parut pas un filet de sang, et la fièvre disparut. La même observation devenant plus commune, ne causa plus d'étonnement. »

Ces faits, recueillis par un si grand praticien, sont fort précieux; mais les hommes superficiels, les enthousiastes ont souvent abusé des vomitifs dans les péripneumonies, dans les crachemens de sang, sans faire attention au caractère dominant de la constitution atmosphérique. Les péripneumonies bilieuses sont assez communes pendant les chaleurs de l'été; mais à la suite d'un hiver rigoureux, et dans le cours du printemps surtout, si la température froide et sèche se prolonge, elles ont ordinairement un caractère phlogistique, et elles demandent une méthode différente. Les boissons

tièdes, aqueuses, chargées d'un doux mucilage, la saignée répétée suivant la violence des symptômes, sont alors les meilleurs remèdes. C'est ce qui explique les succès ou les revers de telle ou telle méthode. Savoir en changer à propos, voilà ce qui distingue le vrai praticien du médecin systématique qui n'en a qu'une pour toutes les maladies.

Bien avant Stoll, l'École de Montpellier recommandait les vomitifs contre la pneumonie, et beaucoup de praticiens suivent encore aujourd'hui la méthode de Rivière, laquelle consiste dans l'emploi de l'émétique à petites doses tous les jours, ou tous les deux jours [1]. La plupart des vieux médecins connaissent la plaisante anecdote de Bordeu, au sujet des docteurs Sérane père et fils; nous permettra-t-on de la reproduire ici en faveur des jeunes médecins qui ne lisent guère les ouvrages de cet homme célèbre? Laissons parler Bordeu lui-même, nous craindrions de gâter son spirituel récit.

« Les Sérane père et fils étaient médecins de l'hôpital de Montpellier. Le fils était un théoricien léger, qui savait par cœur et qui redisait continuellement tous les documens de l'inflammation, comme ces enfans qui vous répètent sans cesse et avec des airs plus ou moins niais : *La cigale ayant*

[1] Ceux qui ont suivi la clinique de Corvisart savent que cet habile praticien employait concurremment l'émétique avec la saignée dans le traitement de la péripneumonie, et qu'il en obtenait de grands succès. Depuis quelques années on manie l'émétique avec bien plus de hardiesse, puisqu'on en donne six, huit, douze, et même vingt-quatre grains par jour. Le tartre stibié administré ainsi fait rarement vomir ou fait vomir faiblement. Les médecins italiens, les professeurs Rasori et Tommasini surtout, ont singulièrement prôné cette méthode qui produit, d'après leur propre expérience, des effets héroïques. Le professeur Laennec et autres médecins français lui ont également donné une certaine vogue, mais il ne paraît pas qu'elle ait encore reçu parmi nous la sanction d'un bien grand nombre de practiciens.

chanté tout l'été; Maître corbeau sur un arbre perché, etc Sérane père était un bon homme qui avait été instruit par de grands maîtres; il avait appris à traiter les fluxions de poitrine avec l'émétique; il le donnait pour le moins tous les deux jours, seul ou avec addition de deux onces de manne; c'était son grand cheval de bataille. Je le lui ai vu lâcher plus de mille fois et partout et pour tout. Le fils se proposa de convertir le père et de le mettre à la mode, c'est-à-dire de lui faire craindre la *phlogose, l'éréthisme,* les déchirures des petits vaisseaux. Le cher père tomba dans une espèce d'indécision singulière; il ne savait où donner de la tête. Il tenait pourtant ferme contre la saignée : mais lorsqu'il était auprès d'un malade, il murmurait et s'en allait sans rien ordonner. Je l'ai vu à plusieurs reprises apostropher son fils avec vivacité et lui crier, lorsqu'il aurait voulu donner l'émétique : *Mon fils, m'abès gastat!* mon fils, vous m'avez gâté. »

« Jamais cette scène singulière ne sortira de ma mémoire. Je lui ai bien de l'obligation! et les malades de l'hôpital lui en avaient aussi beaucoup. Ils guérissaient sans être presque saignés, parce que le vieux Sérane n'aimait pas la saignée; et sans prendre l'émétique, parce que le jeune Sérane avait prouvé à son père que ce remède augmente l'inflammation. Les malades guérissaient et j'en faisais mon profit. J'en concluais que les saignées que Sérane le fils multipliait lorsqu'il était seul, étaient tout au moins aussi inutiles que l'émétique réitéré auquel Sérane le père était trop attaché. »

Encore s'il vous plaît, lecteur, une anecdote de Bordeu. Ce médecin était sans cesse occupé, dans les premières années de sa pratique, de certains préceptes de l'art, tels que ceux-ci : *Principiis obsta, sero medicina paratur. Sola remedia sanant. In extremis extrema. Melius est dubium quam nullum*, etc. « Tous ces axiomes, dit-il, m'avaient été mis dans

l'esprit, et comme de raison j'agissais en conséquence; j'obéissais. Un hasard heureux commença à modérer en moi le brûlant désir d'instrumenter, ou de faire voir aux assistans ébahis, et aux malades eux-mêmes, la cause de la maladie dans un grand étalage de palettes et de bassins. J'étais fort jeune encore, et le quatrième médecin d'un malade attaqué de la fièvre, avec point de côté et crachement de sang. Je n'avais point d'avis à donner. Un des trois consultans proposa une troisième saignée (c'était le troisième jour de la maladie). Le second proposa l'émétique combiné avec un purgatif, et le troisième un vésicatoire aux jambes. Le débat ne fut pas petit, et personne ne voulut céder. J'aurais juré qu'ils avaient tous raison. Enfin, on aura peine à croire que par une suite de circonstances inutiles à rapporter, cette dispute intéressa cinq ou six nombreuses familles, partagées comme les médecins, et qui prétendaient s'emparer du malade; elle dura jusqu'après le septième jour de la maladie. Cependant malgré les terribles menaces de mes trois maîtres, le malade, réduit à la boisson et à la diète, guérit très bien. On multiplie trop les remèdes; cette profusion de médicamens rend la maladie méconnaissable, et forme un obstacle sensible à la guérison. Les observations des médecins les plus sensés se ressentent plus ou moins du penchant invincible qu'ont les hommes à donner la préférence à certaines idées, sur d'autres tout aussi bien fondées que les leurs. Je le déclare sans passion, et avec la modestie à laquelle mes faibles connaissances me condamnent, lorsque je regarde derrière moi, j'ai honte d'avoir tant insisté, tantôt sur les saignées, tantôt sur les purgatifs et les émétiques. » (*Recherches sur le tissu muqueux.*)

Quel aveu de la part d'un praticien si recommandable, si judicieux, si savant! Comme il contraste avec la morgue, la jactance, l'orgueil, la témérité de quelques uns de nos expé-

rimentateurs! Mais revenons à l'illustre médecin de Vienne, qui, dans ses ouvrages, n'a pas montré moins de candeur que Bordeu, parce que tous les hommes de mérite sont ordinairement sincères et modestes.

Stoll nous fait voir qu'il guérissait également par la même méthode des ophthalmies, des engorgemens, des rhumatismes, des accidens hystériques, des diarrhées, des dyssenteries, des fièvres intermittentes, rémittentes ou continues, accompagnées d'éruptions pétéchiales, miliaires, scarlatines, etc.; variété prodigieuse de symptômes dont la cause unique résidait dans l'élément bilieux qui prenait toute sorte de formes. Dans cette foule d'affections diverses, toute sa thérapeutique consistait dans l'emploi des évacuans, des vomitifs. Sa philanthropie, sa probité scientifique, doivent inspirer une entière confiance.

Cependant dans les fièvres bilieuses des climats chauds il ne faut pas trop se hâter d'administrer les évacuans actifs. Leur usage prématuré peut augmenter l'éréthisme général et local, provoquer des inflammations fâcheuses. Il est plus convenable de les faire précéder de quelques boissons tempérantes; mais aussitôt que la langue s'humecte, on doit avoir recours aux vomitifs, seul moyen de simplifier la maladie et de prévenir les inflammations abdominales, le délire, les symptômes nerveux, et toute la série des accidens que la fièvre livrée à elle-même pourrait faire naître.

Dans quelques cas de fièvre bilieuse, les irritations du tube digestif peuvent s'élever jusqu'à l'inflammation; on en trouve plusieurs exemples dans les éphémérides de Stoll. Sydenham, De Haën, et surtout le professeur Broussais, ont décrit des fièvres bilieuses avec gastro-entérite. Une soif vive, la rougeur et la sécheresse de la langue, les douleurs abdominales, etc., indiquent en général cette complication funeste et

doivent faire proscrire les vomitifs. L'application des sangsues, les topiques émolliens, les boissons délayantes, enfin la méthode antiphlogistique proportionnée à l'intensité de l'irritation inflammatoire, voilà le traitement qu'il faut mettre en pratique, sans trop l'exagérer néanmoins ainsi qu'on l'a fait dans ces derniers temps où on appliquait plusieurs centaines de sangsues.

C'est à l'oubli des vomitifs qu'il faut souvent attribuer ces diarrhées énervantes qui sévissent vers la fin des maladies putrides. Cette observation n'avait point échappé à Sydenham, à Tissot, à Huxham et à quelques autres praticiens judicieux; mais leur emploi exige du tact et de la prudence, car les nausées, les vomissemens, l'amertume de la bouche, l'enduit muqueux ou jaunâtre de la langue, ne sont pas toujours un indice de congestions gastriques. Ces phénomènes peuvent dépendre d'un état de phlogose des voies digestives ou des viscères voisins. Il n'y a pas à en douter, si le pouls est dur et fréquent, la peau brûlante, la région abdominale douloureuse, sensible à la pression, etc. Cet état d'irritation exige la méthode relâchante et antiphlogistique.

Si dans le cours des fièvres putrides, nerveuses, ataxiques, typhoïdes, il se manifeste des signes de turgescence bilieuse, comme disaient les vieux médecins, l'emploi des vomitifs n'est pas moins avantageux. Indépendamment de leur vertu évacuante, ils exercent une action secondaire sur plusieurs systèmes d'organes, augmentent l'activité de leurs fonctions, détruisent les spasmes concentrés sur la peau, excitent des sueurs, des éruptions salutaires. Bientôt après la tête devient plus libre, les accidens nerveux diminuent, les forces se relèvent, et l'on a déjà rempli par là une des plus importantes indications du traitement. Les doux purgatifs ne sont pas moins efficaces vers la fin et même pendant le cours de ces

maladies pour remédier à la pléthore abdominale, et pour hâter leur terminaison.

La méthode évacuante qu'on avait injustement délaissée reprend faveur dans nos hôpitaux, et tout récemment on a signalé ses avantages dans le traitement du typhus. Mais prenons garde de ne point rétrograder vers les extravagances de l'humorisme. Stoll, si chaud partisan de cette méthode, ne traitait pas toutes les fièvres bilieuses, putrides et malignes par les émétiques, par les purgatifs. Dans les éphémérides de l'année 1779, il décrit une espèce de fièvre putride accompagnée de symptômes de saburre, et dans laquelle les évacuans furent nuisibles ou d'un faible avantage. *Emeses non profuerunt, nec purgationes*. Les antiphlogistiques seuls furent d'abord efficaces, savoir, les saignées réitérées, et les décoctions de chiendent avec l'oxymel et le nitre. Le typhus, pas plus que les autres maladies, ne saurait être traité par une seule et même méthode. Les antiphlogistiques, les évacuans seront utiles ou nuisibles suivant les causes et la nature de l'affection.

On doit encore à la méthode évacuante la guérison ou le soulagement de beaucoup de maladies chroniques. Tous les médecins savent quel avantage on en peut retirer dans quelques hydropisies passives, dans les affections catarrhales, les toux convulsives qui sévissent sous l'influence d'une température humide, qui attaquent des sujets lymphatiques, d'une complexion molle. On a voulu aussi appliquer cette méthode aux maladies goutteuses, et des charlatans n'ont pas craint d'administrer les plus violens purgatifs au début des attaques. Cette pratique hardie a soulagé quelques malades, elle en a tué un grand nombre. Nous avons rapporté plusieurs faits de ce genre dans notre *Phytographie médicale*. Ces méthodes perturbatrices, dont le célèbre Barthez a donné le modèle

dans son beau traité des *Maladies goutteuses,* demandent à être maniées par une main habile et sage. Peu de médecins sont appelés à en faire une heureuse application.

Enfin il y a peu de maux qu'on n'ait tenté de guérir par les évacuans. La migraine, l'ophthalmie, l'inappétence, la constipation, les dartres, et autres affections invétérées ont été attaquées par cette méthode qui plaît assez aux malades parce que ses effets sont prompts et non équivoques. Mais qu'on sache bien que tous les remèdes prônés par les charlatans, sous les noms de *pilules fondantes, digestives,* de *sirop dépuratif,* d'*élixir antidartreux,* ne sont autre chose que des purgatifs drastiques, plus ou moins bien déguisés; que ces préparations troublent les fonctions de l'estomac, irritent ses tuniques et les disposent à l'inflammation ou à un état nerveux qui fait le tourment de la vie; qu'au lieu de favoriser les évacuations intestinales, elles produisent à la longue une constipation rebelle, des flux hémorrhoïdaux douloureux, et des irritations plus ou moins vives dans le foie, la rate et autres viscères abdominaux.

Outre les méthodes que nous venons d'esquisser, il est une foule de règles, de préceptes qui doivent sans cesse éclairer le médecin, et dont l'observance contribue à ses succès. C'est ainsi qu'on ne doit jamais perdre de vue le tempérament, l'idiosyncrasie, l'âge du malade, surtout ses habitudes, sa manière de vivre. Si vous réduisez à l'eau pure l'homme adonné au vin, aux liqueurs alcooliques; si vous condamnez un gourmand à une diète excessive, vous prolongez leurs maux, et votre traitement, méthodique sous d'autres rapports, n'a aucun succès. Au contraire, un peu de vin, quelques légers alimens que vous permettez, même dans une maladie aiguë, rendront la méthode générale plus efficace,

assureront et abrégeront la convalescence. Le désir bien prononcé du malade devra d'ailleurs servir de guide en pareil cas. Hippocrate voulait qu'on respectât dans les maladies le pouvoir de l'habitude : *A multo tempore consueta, etiamsi fuerint deteriora, insuetis minus turbare solent.* (Aphor. 50, sec. 2.)

Dans les affections simples, légères, les remèdes doux, la diète, le repos doivent suffire, mais dans les maladies graves il faut agir promptement, vivement, sans hésiter. Ainsi, les saignées abondantes enlèvent quelquefois une inflammation que le moindre retard eût pu rendre mortelle. Un vomitif administré à propos fera cesser l'état d'angoisse, les langueurs, les défaillances qui accompagnent la pléthore gastrique ou bilieuse. L'opium combattra également les douleurs nerveuses excessives, dilacérantes que les bains, les fomentations auraient à peine modifiées. En effet, la douleur est quelquefois essentielle, surtout chez les sujets nerveux, très irritables. Les antiphlogistiques la soulagent peu; elle réclame les calmans, les sédatifs directs.

Bien que l'effet des remèdes se fasse quelquefois attendre, on ne doit pourtant pas se presser de changer de méthode, si elle est fondée sur des indications précises. La nature est quelquefois paresseuse; il faut la solliciter, la stimuler pour qu'elle obéisse. L'impatience, la versatilité sont chez le médecin un défaut capital qui nuit à la justesse de ses observations, et qui peut l'entraîner dans des erreurs de pratique bien graves, car il peut attribuer à la maladie même les phénomènes qu'un nouveau remède vient de faire éclater. Dans cette supposition, il en continue l'usage, le mal empire, et quelquefois la mort en est une suite inévitable. Voilà comme les succès ou les revers n'éclairent jamais le practicien qui manque de patience et de jugement

Lorsque le diagnostic est douteux, il faut s'aider du caractère de l'épidémie régnante. Ce caractère bien connu nous aide à découvrir la véritable cause des maladies qui paraissent en même temps, quelle que soit la forme qu'elles affectent. Si d'ailleurs le danger n'est point imminent, on se bornera à une médecine toute diététique, et on observera avec attention la tendance des mouvemens organiques, afin de pouvoir les favoriser, les seconder, les compléter. En général, nous nous méfions trop du pouvoir de la nature, et notre ignorance ou notre orgueil nous empêche de voir clairement l'intelligence qui préside à ses moindres actes. Non seulement la nature guérit, mais le plus souvent elle n'a besoin pour cela que de ses propres ressources.

Avouons néanmoins que dans un assez grand nombre de cas on ne saurait compter sur ses efforts spontanés; qu'ils sont insuffisans, et qu'ils ont même une tendance pernicieuse. Dans le premier cas, il faut les soutenir, les exciter par des moyens capables de produire une suite de mouvemens analogues. Ainsi on favorisera les crises salutaires que la nature prépare en employant des laxatifs, des évacuans plus ou moins énergiques, s'il se manifeste des signes de turgescence abdominale; des sudorifiques pris dans la classe des relâchans ou dans celle des excitans, suivant l'état des forces du malade, si l'on voit que la nature dirige ses mouvemens vers la périphérie du corps. Mais lorsque les mouvemens organiques ont une tendance pernicieuse, il est nécessaire de les réprimer par des impressions vives et soudaines, par une sorte de méthode perturbatrice au moyen de laquelle on crée, pour ainsi dire, une affection nouvelle.

Il faut pourtant calculer les suites, prévoir les inconvéniens de cette pratique tumultueuse. Tous les médecins ne sont pas également appelés à manier cette arme à deux tran-

chans, et il faut avoir la tête forte, une expérience consommée pour qu'elle ne devienne pas un instrument de dommage. Les remèdes empiriques, les violens purgatifs, les poisons, les saignées pratiquées jusqu'à la syncope, appartiennent à cette méthode hardie. A la vérité ces divers moyens ont quelquefois produit des cures étonnantes, mais il n'est pas moins certain que toutes les méthodes extrêmes sont en général le fléau de l'humanité.

Nous passerons rapidement sur les remèdes spécifiques. Il y en a contre l'épilepsie, la manie, la phthisie pulmonaire, le squirre, le cancer, etc. Ces maladies sont incurables lorsque les altérations qui les constituent sont profondes; cependant quelques guérisons apparaissent de loin en loin, produites par telle ou telle préparation, ou par la nature dont on ne saurait calculer toute la puissance. Les médecins doivent accueillir avec défiance la plupart de ces remèdes spécifiques, mais non mépriser certaines méthodes qui ont pu se montrer utiles quand un traitement plus méthodique a complétement échoué.

Lorsque les maladies sont inguérissables, il reste encore un traitement palliatif auquel le médecin doit avoir recours pour les atténuer, les affaiblir, les calmer, en préférant toutefois les remèdes peu actifs et les moyens que fournit l'hygiène. En général, dans les maladies douloureuses et incurables, il doit mettre tous ses soins à calmer les inquiétudes, le trouble de l'esprit, en même temps que les irritations physiques. L'opium, et surtout la combinaison de cette drogue avec quelques aromates, donnent au malade un peu de repos, et quelquefois des heures pleines de délices. Quand vient le soir il demande avec instance son remède, et il est presque heureux en le voyant verser dans sa tasse : précieux don de la Providence dont on peut abuser sans doute, mais

qui dans les mains d'un homme sage produit des effets merveilleux. Le médecin doit en même temps redoubler de zèle, encourager son malade par des soins assidus, par un langage bienveillant, et surtout lui cacher ses craintes sur l'issue probable de la maladie. Avec ces attentions délicates, quelquefois le mal semble s'arrêter dans sa marche, et, si l'épuisement n'est pas extrême, quelquefois aussi les symptômes s'amendent, l'amélioration continue, et le malade jouit enfin d'une guérison inespérée.

Nous aurions pu abréger cette partie de notre introduction, mais nous avons voulu faire comprendre aux gens du monde et aux jeunes médecins combien la médecine pratique est un art difficile. Savoir beaucoup et faire peu, *multa scire et pauca agere*, voilà ce qui distingue le véritable practicien. Ceux qui suivent de loin les grands maîtres ne doivent jamais oublier cette antique leçon. C'est la témérité, l'orgueil et l'arrogance de certains médecins qui ont provoqué dans tous les temps la colère et les railleries des philosophes, depuis Caton et Pline jusqu'à Montaigne, Molière et J. J. Rousseau qui a dérobé à ses devanciers les traits les plus spirituels.

Que la médecine vienne, mais sans le médecin, a dit Montaigne, et Jean-Jacques de répéter ce bon mot où il y a cependant plus de sel que de raison : si le médecin n'arrive pas auprès du malade, qui fera la médecine? Sera-ce le malade lui-même, dont l'esprit souffre quelquefois autant que le corps? Cela ne se peut. Il faut donc que le mari soigne sa femme, que la mère soigne ses enfans? Mais il y a toujours là un médecin, ce n'est que le diplôme qui manque. Et Dieu sait comme font la médecine les personnes sans titre, sans études! Témoin Rousseau lui-même donnant en cachette des alimens à un jeune duc, que Bordeu, disait-il, *faisait mourir de faim.*

Notre philosophe ne savait pas que les inflammations chroniques des voies digestives provoquent quelquefois une sorte de faim canine, et qu'il suffit d'obéir à ces besoins factices pour que la mort s'ensuive. Aussi, ce malheureux dépérissait malgré les bons petits repas que lui donnait Jean-Jacques qui croyait faire de la bonne médecine en suivant une hygiène erronée. Dans sa colère contre les médecins, il attaque brutalement Bordeu, et le traite de charlatan; Bordeu, le médecin le plus habile, le plus sage, le plus spirituel, le plus aimable du dernier siècle. Revenons à Montaigne que j'aime pourtant avec passion malgré tout le mal qu'il a dit des médecins. Il a voulu donner à entendre sans doute que dans la plupart des maladies il valait mieux faire une médecine simple, diététique, que de hasarder une foule de remèdes qui peuvent exaspérer le mal. Nous sommes tout-à-fait de son avis.

Au reste, tous les sarcasmes, toutes les déclamations des poètes et des philosophes ne sauraient prouver l'inutilité des médecins; il y a même dans ce procédé quelque chose de déloyal, car les médecins les ont parfois guéris de leurs folies. Dans les grandes calamités, dans les épidémies qui frappent toute une contrée, leur absence serait fatale. La privation de leurs secours, la crainte de la mort tripleraient le nombre des victimes. Qui pourrait d'ailleurs les remplacer pour tout ce qui est du ressort de l'hygiène publique?

Nous avons dit que notre livre s'adressait aux gens du monde, aux personnes instruites et charitables; si elles nous font l'honneur de le prendre quelquefois pour guide dans les maladies simples, dans les affections qui présentent peu de gravité, elles pourront soulager, surtout dans les campagnes, une foule de malheureux qui manquent des premiers secours de l'art, en leur indiquant quelques remèdes faciles, en dirigeant leur régime presque toujours mauvais. D'ailleurs, la

médecine du pauvre demande autre chose que des médicamens. Une considération importante, au début d'une maladie fébrile, c'est que l'excès du travail, la privation des choses les plus essentielles à la vie ont déjà affaibli le système organique. Le repos, une boisson délayante comme la tisane de chiendent et de réglisse, puis du bouillon léger, un peu d'eau rougie, si la fièvre diminue et si le malade est faible, voilà d'abord les moyens les plus convenables; ils suffisent même assez souvent pour ramener la santé. Des remèdes plus actifs augmentent presque toujours l'irritation fébrile, compliquent le mal, et lui donnent un caractère beaucoup plus grave.

On voit que le sort des malades dépend assez ordinairement des premiers soins; qu'on peut en guérir un bon nombre par le régime, et que la médecine domestique, quand elle ne veut pas être trop savante, peut rendre d'immenses services. Que la sœur hospitalière, que la dame du château, que le pasteur du village cueillent des plantes dans la vallée ou sous les murs d'une chapelle gothique, qu'il choisissent les plus douces, qu'ils en composent des remèdes simples; qu'ils donnent du bouillon aux malades qui en manquent, du lait aux enfans, du vin aux vieillards : ces premiers soins de la pitié apaiseront la souffrance, ranimeront le courage; l'espérance et la nature feront le reste.

Des esprits orgueilleux ont souvent tourné en dérision ces soins délicats, ces breuvages simples où une main bienfaisante a jeté quelques feuilles de véronique, quelques fleurs de violette ou de tilleul, et ils ont donné à ces remèdes inoffensifs le nom de *médecine de commère* ou *de bonne femme*. Que répondre à ces professeurs, à ces hommes de haute science? que les remèdes de bonne femme nous empêchent quelquefois d'en faire de plus mauvais; et qu'ils devraient bien aussi eux-mêmes avoir recours de temps en temps à cette mé-

decine vulgaire, beaucoup moins dangereuse que leurs savantes méthodes.

Le véritable médecin, celui qui se défie de son savoir, qui connaît l'insuffisance de l'art, l'incertitude des remèdes, a plus de bienveillance pour les personnes que des sentimens religieux et tendres attirent auprès des malades. Il aime à être secondé par leur zèle, et il se plaît à les entourer de respect et d'hommages. N'a-t-on pas vu pendant les ravages du choléra les dames des châteaux, les curés des villes et des campagnes, oubliant leur propre danger, prodiguer aux malheureux malades toutes sortes de secours et de consolations?

.... Ah! c'est alors que le besoin réclame
La pitié que le ciel imprima dans notre âme,
Cette pitié, du ciel présent consolateur,
Si douce au malheureux, plus douce au bienfaiteur.
(DELILLE.)

§. V. — *Du Charlatanisme.*

Sans la santé, la vie n'est qu'une suite de mauvais jours, une lente agonie. Ce bien, si précieux quand on l'a perdu, on le demande aux médecins. Mais les malades se lassent bientôt d'attendre; ils n'ont ni philosophie, ni raison, ni patience. Un animal vorace est là qui les guette; il a la tête du loup-cervier, les serres du vautour, les ruses du renard, la voix des sirènes; c'est le charlatanisme. Il étudie la faiblesse, les caprices du malade; il écoute ses plaintes, il feint de compatir à ses souffrances. Il a des remèdes tout prêts, d'une efficacité merveilleuse, des témoignages éclatans, irrécusables en leur faveur, de Paris, de la province, de l'Europe entière. Après avoir enflé sa voix, il la modère, il l'adoucit, elle s'insinue dans le cœur du malade, le fait frémir de joie et d'espérance.

Le vieux goutteux s'arme d'un flacon nouvellement arrivé de la capitale de la Gascogne, il avale à longs traits la liqueur qui doit lui délier les membres, il s'endort sur son grabat, il rêve qu'il marche sans béquilles : il court, il vole; le jour paraît à peine, il se réveille avec toutes ses douleurs, il est immobile.

Un homme couvert de lèpre veut essayer du fameux *traitement végétal*. Il croit que, nouvel Eson, il va puiser dans ce remède de nouveaux sucs, un sang pur comme celui d'un agneau. Il attend pendant six mois cette heureuse métamorphose. Il maigrit, il s'épuise, il ne mange plus, il ne dort plus; il est oppressé, haletant, il va mourir.

Un pauvre paralytique a essayé de toutes les méthodes qui guérissent; mais par une étrange fatalité lui seul n'a pu guérir. Il lui reste pourtant une graine à essayer, c'est la moutarde blanche. Elle a fait entendre des sourds, parler des muets, danser des paralytiques; pourquoi n'a-t-il pas débuté par là? Un paquet, deux, trois, quatre, six, douze paquets ne peuvent atteindre la paralysie. Mais l'irritation intérieure produite par cette graine s'est propagée jusqu'au foie, et la jaunisse est venue faire alliance avec la paralysie. Au lieu d'une maladie, il en a deux.

Écoutez cet hypochondre que la constipation tourmente. Son médecin n'entend rien à sa maladie; il le met au régime, il lui donne du petit-lait, du bouillon de veau avec des herbes fraîches. Tout cela ne va pas au but. Son médecin temporise comme Fabius, mais il ne le sauve pas. Son salut est dans la purgation. Il faut qu'il soit purgé, bien purgé, voilà l'unique objet de ses vœux. Il entre par un jour de pluie dans un cabinet littéraire, il y passe deux heures à parcourir les grandes annonces des journaux. Dieu soit béni! le voilà sauvé. Les *pilules stomachiques* triomphent de la constipation

la plus rebelle; elles sont approuvées par le gouvernement, les journaux l'affirment, qui pourrait en douter? Les premières doses sont favorables; vivent les pilules stomachiques! prenons des pilules. Il a eu quatre garde-robes, il est léger comme une plume; il court chez ses voisins, il leur montre la boîte merveilleuse, il pleure de joie, il ne sait comment exprimer son bonheur. On l'écoute, on le regarde, on croit qu'il a perdu la raison. Il part comme un éclair, les pilules lui donnent des ailes, le voilà rentré dans son appartement. Il a ressenti un mouvement salutaire, il compte sur le prompt effet de son remède, il se dispose.... vain espoir! La constipation est invincible. Il veut continuer ses pilules, elles ne font qu'accroître son mal. Le feu lui monte au visage, il a des palpitations, des vertiges; il chancelle, il maudit le marchand de pilules, et réclame de nouveau les conseils de son médecin.

Nous avons signalé dans notre *Phytographie médicale* quelques préparations empiriques dont les effets peuvent être comparés à ceux des plus violens poisons; nous continuerons de faire la guerre au charlatanisme; nous mêlerons notre faible voix à celle de l'Académie royale de Médecine, et, comme cette compagnie savante, nous réclamerons sans cesse une loi tutélaire qui vienne au secours des ouvriers, des pauvres habitans des campagnes, car c'est là que tous ces poisons font le plus de ravage.

A côté de ces drogues délétères, on en voit figurer une foule d'autres sous des noms plus ou moins pompeux, et dont on vante l'usage habituel pour entretenir la santé, pour acquérir plus de force, pour purifier le sang, pour calmer les nerfs, pour obtenir des digestions parfaites, pour détruire les glaires, etc. Nous pouvons affirmer que toutes ces compositions sont plus nuisibles qu'utiles, que l'opportunité de leur

application ne peut être appréciée que par un médecin habile, consciencieux, et que d'ailleurs on trouve dans toutes les pharmacopées, dans tous les dispensaires, des remèdes analogues, beaucoup mieux combinés. Que les magistrats, que les maires, les curés des campagnes éclairent le cultivateur, l'ouvrier, le père de famille; qu'ils les tiennent en garde contre ces monstrueuses affiches qui couvrent les murs des petites villes, des villages, des hameaux, et qui annoncent des remèdes approuvés par les corps savans, par les médecins les plus distingués de la capitale. Ces annonces sont autant de piéges tendus à la crédulité publique. Il n'y a donc pas de loi contre le mensonge et la fourberie?

Mais lorsque vous faites une si rude guerre aux vampires qui infestent les avenues du temple d'Esculape, pourquoi épargnez-vous, me dira quelqu'un, ces médecins de salon qui changent de doctrine comme de parure, et qui courent tout haletans là où les malades abondent? D'abord humoristes, puis browniens, puis homœopathes, qu'un nouveau sectaire se présente, si le public l'accueille, ils iront encenser le veau d'or, abjurant dans une humble posture leurs erreurs passées.

Et les charlatans politiques, et les charlatans industriels, et les charlatans littéraires! Qu'en dites-vous? C'est un malheur de notre époque; vos plaintes, vos sarcasmes n'y peuvent rien, il faut le subir. Lorsque le monde est en marche, que nous allons de progrès en progrès, ne faut-il pas que le charlatanisme soit à l'avant-garde?

§. VI. — *Des propriétés alimentaires des végétaux.*

En remontant aux premiers âges, on voit que l'homme vivait simplement de végétaux, c'était l'âge d'or chanté par les poètes. Les fruits, les racines, les herbes, les grains,

ensuite le lait, furent pendant long-temps sa nourriture. Plus tard, il mêla ces alimens avec la chair des animaux, et il y joignit les liqueurs fermentées.

Chez les Égyptiens, la nourriture des prêtres se bornait aux végétaux et aux victimes qu'on offrait aux dieux. Le régime du peuple était également soumis à certaines règles qui tendaient presque toutes à la conservation de la santé. Diodore nous dit que les enfans ne mangeaient guère que des fruits, des racines et de la moëlle de papyrus. Suivant Strabon, les Hindoux ne vivaient en grande partie que de végétaux et parvenaient à une extrême vieillesse.

On connaît les institutions de Pythagore, et l'importance qu'il mettait au régime végétal, également propre à conserver la santé du corps, et à perfectionner les facultés morales. La santé, disait-il, est une véritable harmonie. Il voulait maintenir parmi ses disciples cette harmonie du corps et de l'âme par la sobriété et la tempérance, par une propreté extrême, par l'exercice, la lutte, la course, les promenades dans des bosquets rians ou des solitudes agréables; par des conversations philosophiques, par les doux sons de la lyre.

Il défendit le premier de servir des animaux sur les tables. « Mortels, s'écriait-il, cessez de vous souiller de ces mets horribles. Vous avez des grains, vous avez des fruits qui courbent de leur poids les rameaux auxquels ils sont attachés. Vos vignes sont chargées de grappes. Il y a des légumes naturellement excellens, et plusieurs qui peuvent s'adoucir et s'amollir au feu. Le lait ne vous est pas interdit, ni le miel parfumé de thym. La terre prodigue vous offre des trésors et de doux alimens; elle vous fournit des festins qui ne sont souillés ni par le sang, ni par le carnage. »

Parcite, mortales, dapibus temerare nefandis
Corpora; sunt fruges, sunt deducentia ramos
Pondera poma suo, tumidæque in vitibus uvæ:
Sunt herbæ dulces, sunt quæ mitescere flammâ
Mollirique queant. Nec vobis lacteus humor
Eripitur, nec mella thymi redolentia flore.
Prodiga divitias alimentaque mitia tellus
Suggerit, atque epulas sine cæde et sanguine præbet.
(Ovid. *Met.* Lib. xv.)

Cependant Pythagore permettait un peu de viande à la plupart de ses disciples. On leur servait des légumes cuits ou crus, du vin, quelquefois des portions d'animaux immolés, très rarement du poisson. La défense absolue de la viande ne concernait que ceux qui aspiraient à une grande perfection. Pythagore, lui-même, se contentait ordinairement de quelques légumes et d'un peu de miel.

Zénon prenait à ses repas du pain, du miel et un peu de vin. Héraclite ne se nourrissait que d'herbes sauvages qu'il cueillait dans les montagnes. Épaminondas, zélé disciple de Pythagore, en imitait la sobriété. Il s'était interdit l'usage du vin, et prenait souvent un peu de miel pour toute nourriture. D'après le témoignage de Xénophon, les Perses ne donnaient à leurs enfans que du pain, du cresson et de l'eau. On sait avec quelle sobriété, avec quelle simplicité de mœurs vivait le peuple romain dans les premiers temps de la république. Plus tard, alors que Rome était plongée dans la dépravation et la débauche, Sénèque, au milieu de ses richesses, vantait les bienfaits d'une vie frugale, et il prêchait d'exemple, car on ne voyait guère sur sa table que des plantes potagères et quelques fruits. Il a célébré dignement l'âge d'or dans son Hippolyte, et il a répandu sur ce charmant tableau les plus vives couleurs de la poésie. D'autres poètes se sont exercés

sur le même sujet. Parmi les modernes, Thompson mérite une belle place.

Il est certain que notre instinct nous porte sans cesse vers les mets simples et naturels, vers les trésors de la végétation. Nous puisons dans cette nourriture douce, que la terre nous prodigue, la santé, la paix, un sommeil calme, et cette modération inconnue aux hommes qui vivent au milieu du luxe et des raffinemens de la table. Plusieurs peuples, surtout dans les régions australes, se nourrissent encore aujourd'hui de végétaux. D'après Kaempfer, un grand nombre d'habitans de la Perse méridionale, vivent heureux sous des bocages de palmiers, des seules dattes qu'ils en recueillent. A Constantinople, une partie du peuple ne mange, pendant tout l'été, que des pastèques et des concombres. Les Arabes se nourrissent de dattes et de lait de chèvre, et beaucoup de familles en Égypte font leurs délices des dattes, des pastèques et autres fruits succulens. Sous un ciel moins ardent, dans nos climats plus tempérés, surtout dans les montagnes des Pyrénées et des Alpes, le peuple ne vit guère que de substances végétales. Les pommes de terre, les châtaignes, le maïs, les légumes suffisent à la plupart de ces montagnards; d'autres y joignent le lait de leurs troupeaux.

Parmi les hommes accoutumés à ce régime on trouve à la vérité moins de malades et plus de vieillards; mais une nourriture toute végétale est en général insuffisante; elle s'assimile d'une manière incomplète à nos organes, et les sucs qu'elle leur fournit sont rarement en proportion avec leurs pertes. Dans les pays du Nord surtout on a besoin d'alimens substantiels qui réchauffent l'estomac et entretiennent sa vigueur, tandis que dans les climats chauds, les fruits, les herbages sont nécessaires pour prévenir les altérations putrides. La diète végétale, observée d'une manière exclusive et rigou-

reuse, est peu en harmonie avec les mœurs, les habitudes, le genre de vie des peuples modernes, et l'on n'y a guère recours que pour remédier à certaines dispositions maladives. Au reste, rien ne convient mieux à la nature de l'homme, rien n'est plus conforme aux règles de l'hygiène, qu'un mélange bien assorti de substances végétales et animales. Nous y reviendrons en traitant des divers régimes propres à conserver ou à rétablir la santé. Mais nous dirons auparavant un mot des matériaux alibiles des plantes.

Ces matériaux sont : la fécule, la gomme ou mucilage, la gelée végétale, le sucre, l'huile, etc.

La fécule est une substance blanche, pulvérulente, répandue dans un grand nombre de végétaux de différentes familles. C'est ce principe que Haller appelait farine nutritive, *farina alibilis*, et que les chimistes modernes nomment *fécule amylacée*. L'expérience a prouvé que la fécule pourrait presque suffire à tous nos besoins. Elle fait la base de toutes les farines nourrissantes. On la rencontre dans les graines céréales, les légumineuses, la pomme de terre, le sagou, le salep, la châtaigne, le manioc, etc. Dans les céréales elle se montre pour ainsi dire à nu ; dans les légumineuses elle paraît associée à une petite quantité d'huile grasse qui n'est accessible qu'au tact.

Dans le froment, la fécule se trouve combinée à une matière végéto-animale, connue sous le nom de gluten. Ces deux principes travaillés par le mouvement fermentatif, tempérés, adoucis l'un par l'autre, développent toutes les qualités nutritives qui se réunissent dans le pain, aliment salubre, précieux, indispensable aux Européens. Nous en parlerons avec plus de détail à la famille des graminées.

Le principe immédiat des végétaux le plus nourrissant après la fécule, c'est la gomme. Elle est quelquefois l'unique

aliment des caravanes en Afrique. On assure que cent hommes enfermés dans une place assiégée ont pu vivre pendant deux mois par la seule aide de cette substance. Ce principe mucilagineux abonde dans le règne végétal. On le trouve dans plusieurs espèces de lichen, dans la carotte, les panais, les navets, les bettes, la scorsonère, le salsifis, les asperges, la laitue, l'épinard, l'artichaud, le potiron, le concombre, etc. Dans l'oseille il est uni à l'acide oxalique; dans le chou, la rave, le raifort, le cresson et autres crucifères, à un principe âcre, volatil.

Un autre principe que la nature a également répandu dans les substances nutritives, c'est la gelée végétale. Tous les fruits acides en contiennent une plus ou moins grande quantité. Celle qui est le plus en usage se retire du suc de groseilles, dont l'union avec le sucre constitue un aliment de facile digestion.

La matière sucrée se trouve dans un grand nombre de végétaux. Elle abonde dans la canne à sucre, dans la tige du maïs, dans la betterave, dans la châtaigne, dans les figues, les dattes, les jujubes, etc. Les fruits succulens, bien mûrs, comme le raisin, les cerises, les pêches, les abricots, les prunes, les poires, etc., en contiennent plus ou moins. Les quantités respectives de mucilage, de sucre et d'eau, indiquent à quel point ces fruits doivent être nourrissans, tempérans, susceptibles de digestion et convenables au tempérament de chacun.

§. VII. — *Du régime diététique de l'homme malade.*

Le régime est une partie essentielle de la médecine pratique et de l'hygiène. C'est par l'emploi rationnel des substances nutritives que l'homme soutient ses forces, répare ses

pertes, conserve sa santé. Que de maladies on parvient à guérir par un régime méthodique! Les médecins les plus sages et en même temps les plus heureux sont ceux qui prescrivent peu de remèdes, et qui se bornent à la médecine des alimens dans les cas douteux ou dans les affections peu graves. Mais les théories, les systèmes exclusifs ont également envahi à diverses époques cette partie de la diététique. Les uns ne voyant partout que faiblesse ou asthénie, prodiguaient le vin, les toniques, les stimulans, les mets les plus substantiels. Les autres, sans cesse aux prises avec l'irritation, le spasme, l'éréthisme nerveux, la phlogose toujours prête à se rallumer, ont insisté sur une diète plus ou moins débilitante, et bon nombre de malades sont morts d'inanition.

Enfin, l'homœopathie qui a fait tant de bruit et qui parle maintenant si bas qu'on l'entend à peine, avait également condamné toutes les substances où la matière nutritive se trouve combinée avec un principe stimulant ou aromatique. Ainsi, plus d'assaisonnemens, plus d'aromates pour réchauffer les estomacs froids, engourdis, paresseux. Surtout plus de café pour réveiller les facultés intellectuelles, pour ranimer la circulation languissante. Hahnemann l'a frappé d'anathème, et les amateurs de cette boisson agréable ont eu une grande part à ses invectives. Au reste, si la diète que prescrivent les homœopathes a pu réussir dans quelques maladies liées à une surexcitation organique, elle est évidemment funeste dans les maladies chroniques où la lenteur du pouls, la mollesse des chairs, l'inertie de tout le système annoncent une profonde débilité.

C'est au début des affections aiguës que le malade doit être soumis à un régime sévère. Hippocrate, qui nous a laissé des préceptes admirables sur la diététique, ne permettait aucune espèce d'aliment pendant la période active. Le repos, la diète,

la tisane d'orge constituaient la base de sa méthode. Plus on nourrit un corps impur, disait-il, plus on ajoute à son impureté.

On doit sans délai prescrire une diète rigoureuse quand la violence de la fièvre est extrême. Mais il importe en même temps d'examiner les forces du malade afin de s'assurer s'il pourra supporter une privation absolue d'alimens jusqu'à l'apogée de sa maladie. Lorsque l'état de faiblesse indique l'usage des alimens, il faut choisir les plus légers, les plus doux, et les donner encore avec réserve, parce que bien souvent cette débilité n'est qu'apparente, et que la diète est d'un puissant secours dans les affections aiguës, si le malade est assez fort pour la supporter pendant tout le cours de la fièvre. Mais dans l'application de ces règles on doit toujours faire attention à la violence de la maladie, à sa marche, au tempérament du malade, à son âge, à ses habitudes, etc.

En général, il faut craindre, dans toutes les maladies, de prolonger au-delà de quelques jours la diète absolue. Quelques médecins semblent ignorer qu'un malade peut mourir de faim comme l'homme bien portant, et ne se doutent pas que les accidens produits par l'inanition sont en grande partie semblables à ceux de différentes affections de l'estomac qu'ils regardent comme des gastrites. Le plus grand et le plus fréquent inconvénient d'une diète outrée, dans les maladies aiguës, dit le professeur Laennec, est de rendre l'estomac tellement irritable, qu'on ne sait plus comment nourrir les malades après la chute de la fièvre, ce qui rend les convalescences longues et dangereuses.

Le régime ne peut donc être établi d'une manière méthodique que d'après l'état des forces, et d'après l'appréciation de la durée de la maladie. Quelquefois il est indispensable d'avoir recours à une alimentation douce, comme la crême d'orge ou de riz, le bouillon léger, etc., pour soutenir les forces défail-

lantes du malade aux approches de la crise; il faut même les continuer et les augmenter si le travail critique se fait difficilement et lentement, comme cela arrive chez les sujets énervés par les plaisirs, ou usés par des travaux opiniâtres. Pour les malades jeunes, vigoureux, il faut au contraire, pendant le travail critique, renoncer à toute espèce d'alimentation, parce qu'elle pourrait l'interrompre en détournant une partie des mouvemens nécessaires pour la compléter.

Lorsque la maladie va s'affaiblissant, on augmente l'alimentation, on permet des panades légères, du bouillon, un peu de vin, quelques gelées végétales. Aussitôt que la convalescence se prononce, on a recours à des alimens plus solides, mais en petite quantité, surtout si les organes gastriques ont été le siége de la maladie. Les rechutes n'ont souvent d'autre cause que l'usage prématuré ou l'abus des alimens; et quelquefois une rechute peut devenir mortelle. On reprend peu à peu l'heure habituelle des repas qui doivent être légers, simples, composés de potages gras ou maigres, de viandes blanches bouillies ou rôties, d'œufs frais, de légumes, de fruits bien mûrs, de compotes et de vin vieux. Lorsqu'on éprouve du malaise après les repas, des éructations, des mouvemens flatueux, des rapports acides, on doit diminuer la quantité des alimens, prendre quelques pastilles alcalines comme celles de D'Arcet ou un peu de magnésie, boire peu de vin et même le remplacer quelquefois par de l'eau fraîche.

Les règles du régime doivent être subordonnées à la nature de la maladie. Ainsi, dans les inflammations, il faut rarement permettre le bouillon de viande. Les décoctions d'orge, de riz, légèrement acidulées avec le suc de citron ou d'orange, les bouillons d'herbes, la gelée de groseille délayée, etc., doivent suffire. Ce régime est également indiqué dans les affections bilieuses. L'instinct du malade lui inspire ordinairement

le désir de ce genre d'alimens, tandis qu'il a un dégoût bien prononcé pour les bouillons gras.

Dans les maladies chroniques, le succès du traitement dépend presque toujours du régime. Que peuvent les meilleurs méthodes si le malade se livre à l'intempérance, s'il irrite son mal par les veilles, par un travail difficile, par des études graves, des méditations profondes? Les hommes de lettres, les savans, sont de tous les malades les plus indociles, les plus réfractaires. S'ils sont gourmands, et l'on en compte un assez grand nombre parmi eux, ils veulent satisfaire leurs goûts, ils recherchent une chère délicate, ils ne sauraient s'imposer la moindre privation. Mais une fois l'harmonie vitale rompue, ils ont la tête douloureuse, les nerfs irrités; leurs digestions sont lentes, difficiles. Ils importunent les médecins de leurs plaintes, ils leur demandent des remèdes, ils veulent surtout qu'ils soient efficaces, qu'ils agissent promptement. Leur temps est précieux, ils ont des travaux qu'ils ne sauraient interrompre que pour quelques jours. On a beau leur dire qu'il faut avant tout calmer sa tête par un régime doux, rafraîchissant, par quelques promenades; renoncer pour quelque temps au tumulte du monde, oublier la science, se baigner le soir afin de dormir paisiblement dans son lit : ces conseils ne sauraient être de leur goût, ils sentent la tyrannie médicale. Et puis, le café est là pour soulager la tête, et s'il le faut, on aura du Madère, du rhum ou du kirsch, du Bordeaux ou du Pommard pour ranimer le ton de l'estomac.

Le médecin ne doit pas oublier, sans doute, qu'en fait de régime il ne doit pas être inexorable pour son malade, qu'un peu d'indulgence le rend quelquefois plus confiant, plus traitable, mais cette indulgence doit avoir des bornes; portée trop loin, elle pourrait lui être funeste. On doit traiter les

malades comme Solon voulait qu'on traitât les princes; il ne faut pas seulement leur conseiller ce qui leur plaît, mais ce qui leur est utile.

L'hypochondrie, ce mal affreux qui empoisonne l'existence, ne demande que des remèdes diététiques, une réforme totale dans la manière de vivre. Le sommeil a fui, une tristesse profonde s'est emparée de votre âme, tout vous tourmente ou vous effraie. Vous vous êtes relégué dans votre appartement, vous avez renoncé au monde, aux plaisirs, au charme des vieux livres, à la lecture d'Homère, de Virgile, d'Horace. Il vous faut des romans lugubres, des drames bizarres, des mouvemens phrénétiques, d'horribles catastrophes pour réveiller votre cerveau. Vous faites dans la journée deux ou trois fois le tour de votre chambre, c'est tout l'exercice que vous accordez à vos membres engourdis. A table, votre goût est blasé, votre estomac dans un état de torpeur, vous effleurez à peine les alimens qu'on vous sert, et votre repas terminé, vous voilà dans votre fauteuil, où les plus sombres idées vous accablent.

Malheureux hypochondre, réveille-toi, sors de ta mortelle langueur! Va respirer l'air frais et pur des champs. Si tu n'as point de famille, qu'un ami fidèle, généreux, t'accompagne, qu'il te conseille, qu'il règle ton régime. Du laitage, des fruits, des herbes nouvelles, de bon vin, un exercice convenable, la chasse, la pêche et autres délassemens de la campagne, voilà ce qui doit commencer ta guérison, la nature et le temps feront le reste.

Eh quoi! point de médicamens pour une affection aussi grave! La pharmacologie est donc une étude vaine, s'il ne faut qu'une alimentation douce lorsqu'on est malade, et courir les champs aussitôt que la convalescence se prononce? Non, certes, nous n'entendons pas proscrire les médicamens;

ils sont utiles dans un grand nombre de cas; ils sont même nécessaires dans un état désespéré, parce qu'ils consolent, et dans quelques maladies ils produisent des effets merveilleux, ainsi que nous l'avons prouvé dans un ouvrage récent. Mais aussi combien de fois n'aggravent-ils pas l'état des malades? Un médecin de Rome, qui a écrit sur notre art, à la manière de Cicéron, nous a laissé un aphorisme qui vaut le meilleur livre de médecine pratique : *Optimum vero medicamentum est opportunè cibus datus.*

En effet, s'est-on oublié dans un grand repas; a-t-on imposé à son estomac un surcroît de travail digestif, l'harmonie organique est rompue; la fièvre, la soif, le gonflement du gaster, l'embarras de la tête, en voilà plus qu'il ne faut pour établir le diagnostic d'une gastro-céphalite. Et vite des sangsues, des saignées, et tout l'appareil de la méthode que nous appelons antiphlogistique. Si le malade ne meurt point, il est pendant plusieurs semaines, quelquefois pendant plusieurs mois, faible, languissant, ravi à ses travaux, à ses affaires, à ses habitudes, à ses plaisirs. Cependant une légère infusion de thé ou de fleurs de camomille, administrée par une main intelligente a fort souvent guéri une affection semblable. Nous en appelons au témoignage des gourmands.

Un rigide observateur des commandemens de l'Église, s'est-il exposé après un long carême à des tiraillemens, à des défaillances d'estomac, à des spasmes nerveux, à une insomnie rebelle, à cette mélancolie qui succède quelquefois à de grandes privations? Une nourriture substantielle, donnée d'abord en petite quantité et renouvelée avec discernement, fera cesser les plaintes de l'estomac, apaisera l'irritation des nerfs, ramènera le sommeil, le calme et la gaîté, sans potions éthérées, sans opium et autres médicamens. Que d'affections maladives indéterminées, que de symptômes graves

dissipés par le changement de régime diététique, par l'augmentation ou la soustraction des alimens, et quelquefois par l'usage d'un mets bizarre ou d'une substance indigeste, vivement souhaitée! Certes, les observations ne nous manquent point, les livres de l'art en sont remplis. Qu'on nous permette de rapporter ici quelques faits que nous avons recueillis dans notre pratique.

Un vieux marin, habitué à la bonne chère qu'on fait à Bordeaux, arrive à Paris, visite les restaurateurs les plus renommés, et souscrit à toutes les exigences de son estomac sans cesse aiguillonné par une foule de ragoûts dont il n'avait pas encore savouré les délices. Mais ce viscère, jusqu'alors invincible, tombe tout à coup dans un état d'inappétence, suivi d'une sensation douloureuse qu'aggrave le moindre attouchement. Un médecin célèbre fait appliquer deux ou trois fois des sangsues sur la région malade. Les symptômes s'amendèrent, mais la convalescence n'arrivait point. D'ailleurs, point d'appétit, dégoût pour les alimens les plus légers, surtout pour le bouillon. La faiblesse fait des progrès, le malade est anéanti. Il refuse toute espèce de remèdes, mais il s'écrie de temps en temps : ah! si j'avais de ces excellens cèpes qu'on mange à Bordeaux! Un de ses amis lui apprend qu'ils sont communs aux environs de Paris. On court dans les bois, on n'en trouve point. Notre vieux marin s'impatiente, se brouille avec son médecin, qui d'ailleurs s'opposait à l'emploi des cryptogames.

On me prie d'aller voir ce malade. Après l'avoir interrogé et examiné avec soin, je reste convaincu qu'il n'y a point, ou que du moins il n'y a plus d'irritation inflammatoire dans les organes gastriques, et je m'empresse d'optempérer à son désir en lui annonçant qu'un épicier de la rue Sainte-Anne vend des cèpes très-bien desséchés, qu'il fait venir tous les ans de

Bordeaux. On fait baigner dans du lait une pincée de ces champignons afin de les ramollir, et puis on les prépare simplement avec du beurre frais, du poivre et du sel. Le seul aspect de ce ragoût enchante le malade, son estomac le reçoit avec reconnaissance et le digère à merveille. Le lendemain on double la dose des champignons; enfin, on donne de petits potages et autres alimens, et la santé renaît avec rapidité.

Une chanteuse de l'Opéra, madame F., était tourmentée par des vomissemens depuis environ un mois. Application de sangsues sur l'estomac, potions anti-émétiques, tisanes de toute espèce, eau de poulet, eau sucrée, tout avait été essayé inutilement par M. Johannau, médecin de l'Hôtel des Invalides. La malade périssait de faiblesse, son estomac ne pouvait conserver aucun aliment. Cependant elle demandait d'une voix presque éteinte des anchois arrosés d'huile de Provence qu'on se donnait bien de garde de lui permettre. M. Johannau m'ayant fait appeler en consultation, je fus d'avis qu'il fallait satisfaire au désir de la malade. Je me prévalus du précepte de Celse, je citai à mon confrère des faits à l'appui; enfin, il céda à mes instances, presque aussi vives que celles de la malade. Un anchois fut administré, conservé, digéré et suivi de plusieurs autres dans l'espace de vingt-quatre heures. L'estomac révolté contre toute autre espèce d'aliment, et pourtant irrité par une faim dévorante, s'apaisa enfin. On essaya peu à peu des petits potages, au pain, à la crême de riz, au salep, et la convalescence s'établit sans trouble. Pendant plus de huit jours il ne fut question à l'Opéra que du miracle produit par les anchois. Cette jeune dame a vécu pendant plusieurs années avec tous les signes d'une santé brillante. Elle a succombé depuis peu à une affection chronique du poumon.

Un jeune homme, d'un tempérament bilieux, ardent, gros

mangeur, éprouvait, depuis environ un an, une douleur sourde à l'hypochondre droit. Il avait perdu son embonpoint, et il avait fréquemment des indigestions. Je le réduisis peu à peu au régime de Pythagore. Pendant plusieurs mois il a vécu de potages maigres, de plantes chicoracées, de laitues cuites et de fruits bien mûrs. Ce régime, qui d'abord l'avait effrayé, l'a rétabli entièrement.

Une femme sujette à des accès hystériques, encore jeune, belle et un peu coquette, fréquentant le monde, les spectacles, dormant peu, s'agitant beaucoup, était tourmentée par une diarrhée extrêmement rebelle qui la faisait maigrir et la vieillissait. Elle avait épuisé les remèdes des médecins. Le racahout des Arabes, dont les journaux enregistraient chaque jour les merveilles, devait être son ancre de salut. L'espoir de recouvrer un peu de fraîcheur et d'embonpoint l'enchantait. Mais cette ambroisie orientale, bien inférieure du reste au bon chocolat, ne lui donna aucun soulagement. Le point essentiel était de changer d'air et de régime.

D'après notre conseil, elle partit pour la campagne où elle vécut pendant trois mois de lait de chèvre, de potages préparés avec le riz ou le maïs. On y ajouta peu à peu des viandes blanches, des œufs frais et du poisson. La promenade, une lecture agréable, un bon sommeil secondèrent si bien l'effet de ce nouveau régime alimentaire, qu'avant la fin de la belle saison, le système nerveux était dans un calme parfait, et les fonctions de l'estomac tout à fait rétablies. Cette dame, auparavant si maigre, si défaite, si irritable, reparut dans le monde avec éclat, et presque parée des grâces de la jeunesse.

Ajoutons ici un autre fait non moins curieux, que nous avons puisé dans les œuvres de l'illustre Sydenham, et laissons parler l'Hippocrate anglais.

« Un jour je fus appelé pour voir un homme de condition

et de beaucoup d'esprit, qui, depuis peu de jours seulement, relevait d'une fièvre. Son médecin l'avait fait saigner, l'avait purgé trois fois, et lui avait défendu la viande. Comme je trouvai cet homme habillé, et que je l'entendis raisonner sensément sur toutes choses, je demandai pour quel sujet on m'avait fait venir. Un de ses amis me dit alors d'attendre un peu, et que je verrais bientôt de quoi il était question.

« M'étant donc assis, et m'entretenant avec le malade, je m'aperçus que sa lèvre inférieure était agitée d'un mouvement fréquent, comme il arrive aux enfans qui boudent et qui se mettent à pleurer. Cela fut suivi d'un torrent de larmes, avec des soupirs et des gémissemens qui allaient jusqu'à la convulsion; mais peu de temps après les soupirs et les larmes cessèrent entièrement.

« J'attribuai ce symptôme au désordre des esprits, causé par la longueur de la maladie, par les évacuations, par l'épuisement où se trouvait le malade, et par l'abstinence des viandes que le médecin avait ordonnée pendant quelques jours depuis la convalescence, afin de prévenir plus sûrement une rechute. Je déclarai que la fièvre ne reviendrait point, et que les accidens dont j'avais été témoin étaient uniquement l'effet de l'épuisement. C'est pourquoi je conseillai au malade de manger à son dîner un poulet rôti, et de boire un peu de vin. Il le fit, et ayant continué ensuite à manger de la viande modérément, il n'éprouva plus d'accidens semblables. »

§. VIII. *Du régime alimentaire de l'homme sain.*

L'homme bien portant n'a pas besoin d'un régime trop méthodique. Ce serait vivre dans une perplexité continuelle que de s'astreindre à une méthode rigoureuse lorsqu'on jouit des avantages de la santé. La tempérance, la sobriété, la modé-

ration, voilà les meilleurs moyens de se préserver de la maladie. Encore faut-il de temps en temps, comme le disaient les anciens, rompre la monotonie du régime, se permettre quelques petits excès, manger aujourd'hui un peu plus, demain un peu moins.

Cependant l'âge, le tempérament, les passions exigent un régime plus ou moins varié, et quelquefois des modifications importantes dans les alimens et les boissons.

Quelle est la meilleure nourriture d'un enfant pendant les premiers mois de son existence? La nature répond que c'est le lait de sa mère. Nous ne voulons pas répéter ici les argumens des médecins, des moralistes, des philosophes pour engager la femme à allaiter son enfant. C'est un devoir que la raison, l'honneur et même sa propre santé lui commandent. Il est d'ailleurs peu de mères qui cherchent à se soustraire à cette douce obligation. Mais il est des femmes qui ne peuvent, ni ne doivent nourrir leurs enfans, et tous les sophismes, toutes les injures de certains déclamateurs, peu versés dans les sciences physiologiques, ne sauraient détruire bon nombre de faits et d'observations qui prouvent que l'allaitement est nuisible et quelquefois funeste. On ne saurait le conseiller sans péril aux mères dont le système nerveux est très irritable, qui sont sujettes à des attaques fréquentes d'hystérie, à des mouvemens épileptiques, à des émotions vives, aux emportemens pour le plus léger motif; à celles dont l'appareil digestif ou les organes pulmonaires sont dans un état habituel d'irritation ou de faiblesse. Si, malgré les sages avertissemens du médecin, elles s'obstinent à nourrir, elles ne tardent pas à tomber dans un état de langueur et de dépérissement, et elles deviennent quelquefois victimes de leur courage après plusieurs années de souffrance.

Lorsqu'un enfant tète sa propre mère, il n'a pas besoin

d'autre aliment, du moins pendant les premiers mois, si elle suit un bon régime, et si elle fait de l'exercice. Parvenu à l'âge de trois ou quatre mois, il lui faut une nourriture un peu plus substantielle, mais simple et légère, comme les panades liquides préparées avec quelque fécule, du bouillon ou du lait. Deux ou trois panades par jour, données à des heures réglées, et le lait de la nourrice doivent suffire. Peu à peu l'enfant s'accoutume à ce régime, et s'en trouve beaucoup mieux que de manger à toute heure. On observera cette méthode jusqu'au douzième mois, temps convenable pour le sevrage. Mais on y procédera par degrés pour qu'il perde insensiblement l'usage de la mamelle.

Les enfans nourris simplement, légèrement vêtus, sont ordinairement tranquilles, de bonne humeur, jouent, rient et ont un bon sommeil. On les voit croître et se fortifier à vue d'œil, au sein de la médiocrité, et quelquefois chez des parens pauvres, tandis que l'héritier d'une famille opulente gémit sous les riches ajustemens dont on le surcharge, rejette les friandises dont on le gorge, et devient enfin la victime d'une folle tendresse. Les enfans qu'on accable de nourriture, de panades, de bouillies épaisses, préparées avec du bouillon de viande, avec le riz, le maïs, les jaunes d'œufs, etc., paraissent d'abord plus robustes; ils deviennent gros et gras, bouffis comme un agneau qu'on engraisse. Mais bientôt ne pouvant plus digérer ce luxe d'alimens, ils tombent dans un état de langueur et d'inertie; ils ont des vomissemens, la diarrhée, des convulsions, etc. La même chose arriverait à l'agneau si on ne le tuait après l'avoir engraissé.

Une mère se trouve-t-elle dans des conditions qui la privent du doux plaisir d'allaiter son enfant, elle doit choisir une nourrice jeune, propre, bien portante, d'un caractère paisible, d'une humeur gaie, brune ou blonde, n'importe,

pourvu qu'elle ne soit pas rousse, ayant de belles dents, l'haleine douce, les seins d'une grosseur médiocre, les mamelons arrondis, point trop gros.

Après le sevrage, on habitue peu à peu l'enfant à l'usage du pain, des légumes, des farineux. On lui donne à ses repas des soupes grasses ou maigres, des panades liquides, du laitage, des fruits bien mûrs, rarement de la viande, de la pâtisserie et autres friandises. L'eau fraîche est la meilleure boisson; on ne doit y ajouter du vin que pour remédier à l'état de faiblesse et d'atonie qu'on observe parfois chez quelques enfans. En général, il faut les soumettre à une nourriture douce, facile à digérer pendant les deux ou trois premières années, pour les habituer ensuite peu à peu à des alimens plus substantiels. C'est une erreur de croire qu'ils doivent vivre exclusivement de laitage, de végétaux, jusqu'à l'âge de six ou sept ans. Ceux qu'on nourrit ainsi sont ordinairement beaucoup moins robustes que les enfans habitués à une alimentation végéto-animale. Il peut même en résulter une prédisposition aux scrofules. Jusqu'à l'âge de la puberté, le vin est nuisible, à moins qu'une débilité organique bien reconnue n'en réclame l'emploi. Le café, le thé et autres boissons excitantes ne sont pas moins funestes.

Des médecins, des philosophes ont prôné les avantages des bains froids dans l'enfance. Jean-Jacques les a surtout recommandés très vivement, et il n'a pas peu contribué à l'abus qu'en ont fait des pères de famille, d'ailleurs très respectables, depuis la publication de son Émile. L'hygiène, la physiologie, la raison et l'expérience nous disent que les bains froids ne conviennent point aux enfans bien constitués. Il ne s'agit pas, dit Galien, de faire de l'homme une bête féroce, de l'endurcir et de l'armer contre toutes les causes de destruction. Il faut surtout lui conserver cette souplesse d'organes que la nature

lui a donnée, et par laquelle seulement il est en état de remplir le rôle qui lui est assigné dans l'ordre des êtres. Mais lorsque tout le système est frappé de relâchement, d'une sorte de faiblesse maladive qui fait craindre que la constitution ne se détériore, les bains froids, secondés par un régime restaurant et tonique, sont très-propres à combattre cet état d'inertie, et l'on ne saurait en blâmer l'usage.

Dans l'adolescence, le régime doit être simple, substantiel, mais non excitant. L'usage des végétaux sagement combinés avec les substances animales, peu de vin, peu de café surtout, jamais de liqueurs alcooliques, comme le rhum, l'eau-de-vie, le punch, l'eau d'absinthe, etc., voilà le régime diététique le plus convenable à un âge où le sang fermente, où les passions se développent, où les forces de la vie sont presque toujours dans un état d'exaltation.

Les jeunes filles doivent particulièrement être l'objet des soins maternels. On est assez dans l'usage de leur donner du café à la crême au repas du matin; nous ne saurions approuver cette boisson alimentaire. Nous aimons mieux les potages gras ou maigres, les fruits, les compotes, le laitage, le chocolat sans aromates. Le café excite le système sanguin, provoque cette révolution naturelle qui va bientôt changer l'état physique et moral de la jeune fille.

Dans l'âge adulte, le tempérament indique à peu près le régime le plus convenable. L'homme sanguin a besoin en général d'un régime mixte, ni trop substantiel, ni trop aqueux. Il doit user avec modération des alimens relevés, des sauces, des ragoûts, des épices, des vins alcooliques, faire beaucoup d'exercice, et ne pas trop se livrer au sommeil dont l'excès favorise les congestions cérébrales. L'homme bilieux, ardent, irritable, doué d'une imagination vive, exaltée, doit avoir recours à un régime à la fois humectant et substantiel, afin de

satisfaire son appétit ordinairement très prononcé. Ainsi, aux substances animales il faut joindre les herbages, les légumes frais, les fruits acidules, la bière, l'hydromel, les vins légers, peu spiritueux, convenablement délayés. Les viandes noires, fumées, les salaisons, les liqueurs excitantes ne lui sont point salutaires.

Le même régime alimentaire convient au tempérament nerveux, mélancolique. Les hommes doués de ce tempérament ont une imagination vive, passionnée; ils sont extrêmes en tout, amis généreux, fidèles; ennemis implacables, d'une piété rare, ou bien superstitieux et fanatiques; jaloux, vindicatifs, cruels, inquiets, chagrins, rêveurs, craintifs et quelquefois courageux jusqu'à l'héroïsme. Ce tempérament bien tranché est une disposition tout-a-fait morbifique. Les alimens chauds, les vins généreux, les liqueurs alcooliques, le thé, le café, les longues veilles, les méditations, les travaux pénibles lui sont pernicieux. Un régime calmant, l'eau pure pour boisson, l'usage des bains tièdes, l'équitation, les promenades, l'air de la campagne, le jardinage, la musique, tout ce qui peut porter dans l'âme un sentiment de paix convient à ce tempérament.

Il est des hommes naturellement nerveux, irritables, qu'un mauvais régime rend impatiens, emportés, chagrins, hypochondres, maniaques. En voici un exemple :

Un banquier de Paris m'avait recommandé un honnête Irlandais qui était dans un état habituel de souffrance et de mélancolie. On l'entendait surtout le soir, après son dîner, se plaindre, soupirer et gémir pendant plusieurs heures. J'appris qu'il se nourrissait exclusivement de bœuf rôti, de gigot de mouton et de gibier; qu'il buvait à ses repas une bouteille et quelquefois deux de vin de l'Hermitage, et deux ou trois verres de vin de Madère. La cause de son mal dérivait en grande

partie de ce mauvais régime, il fallut le changer. Je réclamai de mon malade de la patience, de la docilité et une parfaite résignation. Tous les matins je lui traçais le menu de son dîner. Un potage maigre, un plat d'épinards, de laitues ou autres légumes frais, quelquefois un peu de poulet ou de poisson, deux ou trois verres d'eau rougie, composaient son principal repas qui avait lieu à cinq heures. Une tasse de chocolat avait remplacé le thé du matin.

Tous les jours on faisait, entre les deux repas, une promenade d'une ou deux heures, ordinairement à pied. On se baignait trois fois par semaine. Jamais je n'ai vu de malade plus exact, plus docile. Je le visitais tous les jours vers midi. Mais si ma visite était un peu retardée, il devenait impatient, il appelait ses domestiques, les grondait, les traitait de paresseux, de gourmands. « Ne vous impatientez pas, Monsieur, il va bientôt venir. — Mais s'il ne vient pas, comment pourrai-je dîner? »

Pour bien apprécier l'état de mon malade, je crus devoir un jour retarder ma visite de quelques heures. Pendant cet intervalle, trois ou quatre commissionnaires me furent expédiés. Enfin, j'arrive à sept heures du soir. Sa grande colère s'était épuisée sur ses domestiques; il était silencieux, triste, immobile. Je tâchais de le consoler, il me répondait à peine. Après quelques instans il pleura et me fit de tendres reproches. « Comment, monsieur, vous n'avez pas pitié de moi! vous oubliez un homme qui vous aime, qui vous estime, un homme qui souffre et qui ne saurait se passer de vos soins! Vous vouliez donc me laisser mourir de faim! Voyez, il n'y a rien sur ma table, on n'a rien préparé, on ne savait comment me nourrir. Fallait-il des épinards, des laitues ou du poisson? Vous n'êtes point venu, nous ne pouvions le deviner. — Calmez-vous, mon cher monsieur; votre santé revient, vos

entrailles ne sont plus douloureuses, vous pouvez maintenant varier un peu votre nourriture, et traiter moins sévèrement votre estomac. Puisqu'il n'y a rien de prêt, je vous conseille de manger deux œufs frais avec un peu de gelée de pommes, et je vous permets un verre de vin de Léoville. Demain je reviendrai vous voir, et nous ferons ensemble le menu du dîner. » Ces paroles portèrent le calme dans l'esprit de mon malade. Il allait manger des œufs frais, et surtout boire du vin de Bordeaux.

Ce régime, qui dura cinq ou six mois, eut au reste un succès complet. Cet étranger n'était plus reconnaissable, il était plus calme, plus patient; il dormait, il digérait bien; c'était tout ce qu'on pouvait désirer de l'art. Il ne pouvait pas faire d'un homme singulier, d'une espèce de maniaque, un homme parfait. Galien a pu se vanter de faire d'un poltron un homme courageux, d'un gourmand un homme sobre, d'un ambitieux un homme sage; la médecine d'aujourd'hui fait peu de ces miracles. Mettez au régime un homme affamé d'or et de pouvoir, changerez-vous ses idées? Vous feriez plutôt remonter la Seine vers sa source.

Pendant ce long traitement, il se passa d'autres petites scènes non moins burlesques. J'avais fait renouveler un jour une potion tempérante dont le malade faisait quelquefois usage. La surface de cette espèce de julep était légèrement écumeuse, parce que le sirop qu'on avait employé était probablement dans un état de fermentation. Le malade en avait déjà pris deux cuillerées, et il lui avait trouvé un goût acide inaccoutumé. Le pharmacien a sans doute commis une erreur, s'écrie-t-il. Sa tête se monte, il est inquiet, il se tourmente, il croit déjà éprouver des douleurs d'entrailles.

Il part, il arrive chez moi à trois heures, la malheureuse potion à la main; j'étais absent. « Où est le docteur? Je suis

empoisonné, je souffre; s'il ne vient pas bientôt, je sens que je vais mourir. » Le voilà qui se roule sur un canapé, en exhalant les plaintes les plus amères. Où est donc la femme du docteur, s'écrie-t-il? Ma femme arrive à l'instant et tâche de calmer sa tête. « Ce n'est point cela, madame, vous devez savoir un peu de médecine. Voyez-vous cette potion? L'apothicaire s'est trompé, il y a mis de l'huile de vitriol. Goûtez-la, madame, vous verrez si ce n'est pas la vérité. » Ma femme, qui connaissait l'original, en avale aussitôt une cuillerée et lui dit : « Vous êtes dans l'erreur, monsieur. Il entre de fort bonnes choses dans la potion, et j'aime beaucoup le goût tant soit peu aigrelet qui y domine. J'en ai fait usage moi-même autrefois, et je m'en suis trouvée à merveille. » Voilà mon hypochondre consolé, ravi, et qui en prend à son tour une forte cuillerée. Le calme avait succédé à l'orage, ce n'était plus le même homme. Pauvre raison! comme elle s'évapore! il ne faut que quelques gouttes de julep pour la perdre. Le philosophe, le savant, l'homme fort, se croit inébranlable. Il sourira peut-être de pitié en lisant cette anecdote. Eh bien, qu'il trempe ses lèvres dans la coupe du pouvoir, il deviendra plus faible, plus insensé peut-être que mon hypochondriaque.

Une autre complexion se distingue par la mollesse des chairs, par la douceur et la blancheur de la peau, par la surabondance du fluide muqueux, par l'inertie et la langueur du système sanguin, c'est le tempérament phlegmatique ou pituiteux des anciens, qu'on nomme aussi tempérament lymphatique. La même lenteur, la même paresse se font sentir dans les facultés morales. L'esprit, l'imagination, la mémoire ne brillent point dans ce tempérament bien prononcé. En général, le jugement est droit, le caractère doux, affable, paisible; mais il ne faut pas attendre de l'homme doué d'une pa-

reille complexion, une résolution prompte, des actes de force et de courage. C'est ici que le régime stimulant et tonique est de rigueur. Les viandes rôties ou grillées, le bœuf, le mouton, le gibier, les légumes, les plantes potagères d'une nature chaude, comme le céleri, l'artichaut, le cresson, le raifort, la moutarde, l'ail, l'ognon, etc.; les substances aromatiques, les mets épicés, de haut goût, les vins alcooliques du Rhône et du Roussillon, les vins un peu plus austères de Bordeaux, le café, le punch, doivent former la base de ce régime, qu'il faut d'ailleurs varier et modifier suivant les circonstances. On doit surtout s'attacher à combattre la tendance à l'obésité par un exercice soutenu, par des promenades à pied et en plein air, par le massage, par des frictions pratiquées matin et soir sur toute l'habitude du corps, avec de la flanelle ou une brosse douce. Le sommeil prolongé, sorte de paralysie passagère, est on ne peut plus nuisible aux sujets d'une constitution lâche et lymphatique. Il augmente l'atonie générale, favorise les congestions, affaiblit l'action digestive, pervertit la sensibilité, et conduit peu à peu l'homme oisif et sédentaire à un idiotisme incurable.

§. IX. — *Du régime de l'âge critique.*

La cessation des règles chez la femme est une époque remarquable par les accidens qui l'accompagnent, ce qui lui a fait donner le nom d'*âge critique*. Les femmes qui jouissent alors d'une assez bonne santé, doivent continuer leur régime habituel, et en supposant qu'il ne fût pas tout-à-fait en harmonie avec les règles de la diététique, il ne faudrait pas en changer brusquement. Cependant, à cette époque de la vie, elles ont ordinairement besoin d'un régime doux, car on a remarqué qu'une nourriture trop succulente, les mets épicés,

les substances âcres irritaient les nerfs, provoquaient les hémorrhagies. Aussitôt que le flux menstruel diminue, devient irrégulier, si la femme éprouve un sentiment de malaise, un embarras douloureux dans les reins, dans le bas-ventre, elle doit non pas s'effrayer, mais retrancher de son régime ordinaire tout ce qui pourrait favoriser ou augmenter cette disposition maladive.

Les femmes sanguines, nerveuses, irritables, doivent alors se priver de thé, de café, de vin pur; vivre de potages légers, préparés avec des viandes gélatineuses, avec du poulet, du veau, de l'agneau et quelques plantes potagères. Si les symptômes d'irritation et de congestion ne diminuent point, un régime plus sévère et la saignée du bras sont indispensables. Chez la femme d'une sensibilité exquise, on observe assez souvent des accidens hystériques, des étouffemens, des palpitations, des spasmes, des absences de mémoire, quelquefois un léger délire, des aberrations mentales. La moindre contrariété, un mot, un geste, même le silence, tout l'inquiète, tout l'effraie; elle passe du bien-être à un état de souffrance avec une rapidité extrême. Le lait de vache coupé avec l'eau d'orge, le lait d'ânesse, le lait d'amandes, les crêmes légères d'orge, de gruau, de riz, de fécule de pommes de terre, offrent alors une alimentation convenable. On seconde l'effet de ce régime par quelques bains d'une douce température.

Quelquefois la menstruation est remplacée par des pertes, des hémorrhagies violentes. D'autres femmes éprouvent des irritations, des douleurs utérines, un prurit insupportable aux parties sexuelles, des écoulemens muqueux qui les épuisent. Malgré cet état de maigreur et d'épuisement, il ne faut pas trop se hâter de prescrire un régime analeptique, des mets substantiels, des boissons excitantes, des remèdes toni-

ques. Ce traitement avec lequel on prétend combattre la faiblesse qui semble prédominer les autres symptômes, peut provoquer une inflammation mortelle. L'air frais et salubre de la campagne, un régime végétal, le petit-lait, l'eau pure pour boisson, le repos, la tranquillité de l'âme apaisent quelquefois d'une manière assez prompte toutes ces irritations qui font le tourment des femmes. Cependant, lorsque les pertes continuent avec des signes évidens de pléthore, tels que l'oppression, les étouffemens, la pesanteur, l'engourdissement des membres, etc., il faut recourir à la saignée et même la renouveler de temps en temps, suivant l'état des forces.

Les écoulemens muqueux ou fleurs blanches, les démangeaisons, les éruptions acrimonieuses qui se manifestent aux parties génitales, exigent l'usage fréquent des bains, des boissons tempérantes, une alimentation douce, comme les viandes blanches, les végétaux frais, les plantes chicoracées, les fruits bien mûrs, le chocolat, le lait coupé avec la tisane de douce-amère, etc. Si la fibre musculaire est lâche, le sang appauvri, le pouls faible, le visage pâle; enfin si le système organique est dans un état de langueur, on a besoin de le ranimer, de le corroborer par des consommés, par des viandes grillées ou rôties, par des fécules, des œufs frais, un peu de vin vieux. Le chocolat légèrement aromatisé avec la vanille ou la cannelle, le café pris avec modération, le lait coupé avec une légère décoction de quinquina, font partie de ce régime tonique et restaurant. Un médecin habile sait d'ailleurs le varier, le modifier à propos, en y joignant tantôt des eaux minérales imprégnées de fer, tantôt les bains froids, les amers, les frictions aromatiques et autres remèdes capables de relever et de soutenir les forces de la vie.

Mais il faut en même temps que la femme soit dans un état de calme moral, qu'on éloigne d'elle tout ce qui pourrait

augmenter ses craintes, ses inquiétudes, et que par des distractions douces, agréables, une causerie pleine de bienveillance, on lui fasse pour ainsi dire oublier son mal. Ces soins délicats, qui ne se trouvent guère qu'au sein des familles où règne une parfaite harmonie, sont, de tous les remèdes, les plus doux et les plus efficaces. Le médecin peut beaucoup, sans doute, par ses savantes méthodes, mais son talent et son zèle sont d'un bien faible secours en présence de la discorde et des inimitiés domestiques.

§. X. — *Du régime de la vieillesse.*

Nous voici à l'extrémité de la vie, à cet âge où toutes les illusions se dissipent, où toutes les infirmités se donnent pour ainsi dire rendez-vous. Qu'il est à plaindre le vieillard qui, dans son voyage, n'a pas fait une certaine provision de philosophie, qui n'a pas souvent réfléchi au néant des vanités sociales, afin de pouvoir les quitter sans regret! Tout l'effraie, tout l'inquiète; il souffre et il fait souffrir tout ce qui l'entoure, bien différent de l'homme sage qui a appris à céder à la destinée ou plutôt aux décrets de la Providence, et qui envisage, sans pâlir, le moment prochain de son départ. Mais laissons là ces réflexions un peu tristes peut-être pour quelques lecteurs, et traçons succinctement le régime de la vieillesse.

Lorsqu'on est parvenu à cet âge sans beaucoup souffrir, sans faire de longues maladies, il faut conserver ses habitudes, être sobre néanmoins, parce qu'en vieillissant les forces s'affaiblissent, et que l'intempérance amène leur entier épuisement. L'estomac ayant perdu insensiblement son énergie, demande des alimens faciles à digérer, comme les potages au pain, à la semoule, au riz, au sagou, au salep et autres ma-

tières féculentes, les viandes bouillies ou rôties, la volaille, le poisson frais, les fruits fondans, etc. La meilleure boisson du vieillard est le vin vieux coupé avec de l'eau. S'il est maigre, d'un tempérament sec, la polenta, sorte de bouillie préparée avec le maïs, le chocolat, le laitage lui seront très avantageux. S'il est replet, gras, obèse, il aura besoin d'un régime un peu plus stimulant. Les potages au pain, le mouton, la volaille rôtie, un peu de gibier, quelques légumes, un vin léger, apéritif composeront ses repas.

La sobriété est d'ailleurs un point essentiel pour le vieillard. Il faut qu'il quitte la table sans dégoût, sans réplétion, sans embarras dans les voies alimentaires. Si la digestion est difficile, si l'estomac s'irrite, s'il fait de pénibles efforts, bientôt la tête s'embarrasse, les vaisseaux du cerveau s'engorgent, et cet état de congestion peut provoquer l'apoplexie. Les substances âcres, les viandes salées ou fumées ne conviennent point à cet âge. Outre que ces alimens sont indigestes, ils altèrent les humeurs, favorisent les éruptions cutanées, causent des démangeaisons incommodes, produisent l'insomnie.

Une grande propreté, un exercice modéré, un air pur, sans être trop vif, sont nécessaires au vieillard. Les bains tièdes, les frictions huileuses, un doux massage, entretiennent la souplesse de la peau et favorisent ses fonctions. Le travail de l'esprit, les méditations soutenues ne sont plus de son âge; il n'a besoin que d'occupations faciles, de distractions agréables, de quelques entretiens qui lui rappellent de doux souvenirs. Heureux le vieillard qui a vécu avec tempérance, qui a fait du bien aux hommes, qui se voit entouré de ses amis, de ses enfans, à qui il raconte ses belles actions dans la carrière civile, ou la part glorieuse qu'il a prise à de sanglans combats livrés pour la défense de son pays! Ces

récits touchans et naïfs, où se peint son âme tout entière, sont autant de fleurs qu'il jette sur les derniers degrés de la vie, fleurs suaves qui doivent bientôt parfumer et embellir sa tombe révérée.

§. XI. — *Du régime des passions.*

Les affections morales, lorsqu'elles sont vives, profondes, altèrent bientôt le système organique et produisent ces maux protéiformes contre lesquels la médecine ordinaire est presque toujours impuissante. Toutefois une bonne diététique peut avoir une heureuse influence sur ce genre de maladies. Un jeune homme, bien portant, plein d'aménité, mais enclin à la colère, s'étant livré aux plus violens emportemens à la suite d'un repas, en fut si honteux, qu'il prit la résolution de ne vivre que de lait, de quelques fécules, de fruits et d'eau pure. Ce régime qu'il observa jusqu'à la fin de sa carrière, qui fut assez longue, lui procura un état de calme parfait. Tissot, qui rapporte cette observation, parle aussi d'un enfant que la moindre contrariété rendait presque furieux, et qu'on parvint à guérir par un régime sévère, par l'usage des bains et des boissons adoucissantes.

L'estomac, chargé de nourrir tout le corps, sympathise avec presque tous les organes, et particulièrement avec le cerveau. Une simple indigestion fait quelquefois éprouver des angoisses inexprimables, fait tenir les propos les plus extravagans, rend furieux, sot, imbécille. La constipation qui se prolonge peut vous rendre morose, chagrin, craintif, violent, emporté; affaiblir votre mémoire, paralyser votre imagination. A son tour, le cerveau influence les organes digestifs, et, lorsqu'il souffre, l'estomac partage ses souffrances. On se met à table avec un bel appétit, on reçoit

une nouvelle fâcheuse; le trouble qu'elle produit dans le système cérébral est rapidement ressenti par l'estomac : plus d'appétit, plus de goût pour les mets les plus exquis. Une joie douce, un plaisir modéré raniment, excitent les fonctions digestives; une joie vive, soudaine, inattendue, les affaiblit, les énerve. L'âme se livre tout entière à ces élans rapides qui la transportent et qui parfois l'anéantissent; les autres organes, frappés sympathiquement d'une sorte de stupeur, attendent que le calme du cerveau soit rétabli pour prendre part à cette nouvelle impression.

Les passions violentes, comme la colère, la jalousie, l'amour, l'ambition, etc., peuvent être, sinon guéries, du moins calmées, soulagées par des moyens moraux, par un régime diététique sagement dirigé. Les accidens, les altérations organiques qui en sont la suite exigent des méthodes curatives variées dont on ne peut s'occuper ici. Après un accès de colère, il faut se livrer à un repos absolu, faire usage de quelques boissons délayantes, comme une infusion légère de feuilles d'oranger, de fleurs de tilleul, attendre surtout pour prendre quelques alimens que la circulation soit rétablie, le système nerveux apaisé. En pareil cas le régime végétal, les bains tièdes, le petit-lait, le bouillon de poulet aux amandes, le bouillon de veau avec l'oseille, la laitue, le pourpier, humectent, relâchent les fibres musculaires, tempèrent les fluides, et portent dans les organes du sentiment, un calme particulier. On tâchera de détruire ou d'affaiblir ce funeste penchant en continuant les mêmes moyens pendant plusieurs mois, pendant des années entières, ayant soin de les suspendre et de les reprendre tour à tour, afin d'introduire dans la constitution un nouvel ordre de mouvement. On remplacera le vin par l'eau fraîche ou par une bière légère.

Parmi les meilleurs moyens diététiques on doit compter les bains émolliens prolongés pendant plusieurs heures, un air frais et doux, un exercice modéré, la lecture de Plutarque, de Montaigne, de Molière et autres auteurs dont quelques pages offrent plus de philosophie pratique que tout notre bagage littéraire récent. Une mélodie douce, attendrissante, les délassemens de la campagne offriront encore des secours, des remèdes qui pourront d'ailleurs être variés, modifiés par un médecin habile qui aura fait une étude sérieuse des faiblesses du cœur humain.

Que dirons-nous de la haine, de l'envie, vices moraux qui s'allient et marchent toujours ensemble pour ronger le cœur de l'homme et l'abreuver de fiel? Si elles appartienent à tous les peuples, à tous les temps, on peut dire néanmoins qu'elles caractérisent plus particulièrement notre époque. Il suffit de parcourir les feuilles périodiques pour y trouver à chaque ligne des traces de ces passions haineuses. Dans les assemblées politiques, dans les discours, dans les mémoires, dans les pamphlets, dans les discussions littéraires, partout elles distillent leur venin. Les places, les honneurs, la fortune, et avec la fortune toutes les jouissances matérielles, voilà l'unique désir, l'unique but du nouvel ordre social créé par nos révolutions. Mais pour tous ces ambitieux qui sollicitent, qui flattent, qui s'humilient, qui crient, qui menacent, qui déchirent, que pourrait notre régime diététique? Imposer la diète à des gens affamés de plaisirs, pour qui la médiocrité est un supplice! C'est aux ministres à guérir ces nouveaux maniaques en doublant le budget.

Et ne croyez pas qu'ils soient encore satisfaits. Parmi ces hommes que la fortune a placés si haut, il en est dont les traits réfléchissent un profond chagrin, mêlé à un sentiment d'orgueil et de colère. Ils craignent constamment de perdre la

faveur publique; ils se tourmentent, ils ne dorment point, ils digèrent mal, ils ont l'œil hagard, les lèvres convulsives. Leur figure cuivrée, bilieuse, sillonnée de rides, annonce l'état douloureux du foie. Leurs sensations, leurs idées se ressentent de cette irritation viscérale; leur style est désordonné comme les mouvemens du cœur, et pour ainsi dire fébrile. Si la raison pouvait se faire entendre à ces hommes insatiables, on leur dirait : abandonnez le pouvoir qui vous échappe, réconciliez-vous avec les muses, choisissez une douce retraite où vous recevrez vos amis injustement oubliés, où vous pourrez vivre et digérer paisiblement. Le repos, le calme des nuits, la sobriété feront taire vos douleurs, ranimeront votre teint, vous donneront une nouvelle existence.

On a vu, il n'y a pas encore long-temps, un ministre, homme de bien et politique habile, en butte à la haine, à la calomnie, s'élever à la plus haute éloquence, repousser avec une indignation généreuse les attaques de ses adversaires et les réduire au néant. Où puisait-il les traits de cette dialectique vive, pressante, ces élans rapides comme les flots de la mer en courroux? Dans son âme indignée sans doute; mais son geste, son accent, son regard, son teint portaient l'empreinte d'une irritation viscérale, qui réagissait sur l'organe de la pensée, lui imprimait cette énergie, ce feu, cette âcreté dont on gardera long-temps le souvenir.

Ces affections chroniques dont le siége est dans le foie ou dans les viscères abdominaux, s'aggravent rapidement par les vives émotions de l'âme; les principaux organes et surtout le système nerveux prennent une part active à cette altération profonde d'où surgissent l'hypochondrie, la mélancolie, des aberrations mentales incurables. Que peuvent les meilleures méthodes lorsque ces maux ont jeté de profondes racines?

Les premiers remèdes seraient l'éloignement des affaires, le

repos de l'esprit, une alimentation douce, toute végétale, des boissons aqueuses, rafraîchissantes, légèrement acidulées, plus tard animées avec un peu de vin vieux afin de soutenir les forces; les bains tièdes, l'usage prolongé du petit lait dont les effets sont quelquefois merveilleux, enfin quelques eaux minérales, un peu gazeuses. Ce traitement diététique devrait être secondé par l'air de la campagne, un exercice modéré, quelques douces distractions comme la musique, si le malade se montrait sensible au charme de la mélodie. On ne saurait croire combien la musique est capable de modifier les affections dont la cause paraît résider spécialement dans l'appareil nerveux. Elle soulage surtout cette espèce d'hypochondrie provoquée par les travaux excessifs de l'esprit, par les grandes agitations morales. Je me rappelle qu'un ministre fameux qui avait pris une grande part à notre première révolution, et que Napoléon avait fait duc, était tombé en 1815 dans une sorte de vésanie, accompagnée d'hallucinations qui montraient à son esprit épouvanté des spectres menaçans prêts à le saisir. Les accès de cette affection mentale étaient suivis de palpitations, de mouvemens convulsifs des membres inférieurs, d'insomnie et d'une profonde tristesse. Les sons de la harpe lui donnèrent d'abord un peu de calme, ramenèrent peu à peu le sommeil et dissipèrent entièrement les accès d'hypochondrie. C'est ainsi que la harpe de David apaisait la sombre mélancolie de Saül.

Mais comment renoncer au pouvoir après l'avoir recherché avec tant d'ardeur et à travers mille périls? Déserter son poste, priver son pays de ses lumières, de ses services, ce serait une honteuse faiblesse, une insigne lâcheté dans un homme d'état. Voilà les argumens de l'ambition et de l'orgueil. Il n'y a guère de régime possible pour ces maladies de l'âme.

La joie, lorsqu'elle est excessive, peut causer des palpitations, des évanouissemens, le délire, et quelquefois une mort soudaine. Boerhaave nous dit, dans son Traité des maladies nerveuses, qu'une jeune fille, appartenant à une famille pauvre, ayant été appelée aux Indes par un frère qui s'y était enrichi, mourut de joie en voyant les superbes effets qu'il lui destinait. Fontenelle rapporte que l'héritière de Leibnitz mourut aussi de joie en ouvrant un vieux coffre plein d'argent.

L'âme occupée d'une idée triste, déserte pour ainsi dire le corps qui lui sert d'enveloppe. Tous les organes tombent dans un état de faiblesse et de langueur. L'action du cœur est troublée, pervertie; on éprouve de l'oppression, des angoisses, des défaillances, et quelquefois toute action vitale s'éteint. Stahl raconte qu'une mère, en apprenant la mort de son fils, tomba dans une défaillance mortelle. On lit dans l'histoire de France de Millot, qu'une lettre de l'Université de Paris fit une si vive impression sur l'esprit de Clément VII, qu'il mourut de chagrin trois jours après.

La reine Élisabeth, après avoir fait décapiter le comte d'Essex, fut en proie à une sorte de langueur et de marasme; mais ayant appris qu'il lui avait fait demander sa grâce, elle s'abandonna à un profond désespoir qui la conduisit rapidement au tombeau [1].

Homère a peint avec une simplicité touchante la douleur et le chagrin d'Achille après la mort de Patrocle. Ce héros, toujours occupé du souvenir de son cher compagnon, répan-

[1] La joie, le chagrin, la douleur n'affectent pas moins vivement certains animaux. Qui pourrait peindre l'anxiété, les cris, les lamentations du chien qui a perdu son maître; sa joie, son bonheur après l'avoir retrouvé? Je me rappelle avoir lu quelque part qu'un de ces animaux ayant revu son maître après deux ans d'absence, lui sauta au cou, l'acca-

dait des pleurs; et le sommeil, qui subjugue tout ce qui respire, ne pouvait le captiver. Inquiet, agité sur sa couche, il regrette la vaillance et la magnanimité de Patrocle; il se retrace tous les travaux qu'ils ont partagés, les combats qu'ils ont livrés, les mers périlleuses qu'ils ont parcourues. Plein de tous ces objets, il verse un torrent de larmes; il se roule tantôt d'un côté, tantôt de l'autre; il s'assied, il se rejette sur sa couche. Enfin il se lève, et, troublé par la douleur, porte ses pas errans sur le rivage; c'est là qu'il voit toujours paraître les premiers rayons de l'aurore s'élevant sur les flots.

Pour calmer cet état de douleur et de désespoir, que fait notre grand poète? il introduit dans la tente d'Achille la déesse Thétis, qui lui prodigue les plus tendres caresses et lui tient ce discours : « Mon fils, jusques à quand veux-tu soupirer, répandre des larmes, et, consumant ton cœur de tristesse, te priver de nourriture, de sommeil, et des charmes de l'amour, si puissant pour adoucir les peines des mortels? Tu ne jouiras pas long-temps, hélas, de la lumière, et déjà la Parque inflexible s'approche. »

Les conseils de Thétis, les riches présens du malheureux Priam adoucirent le cœur d'Achille, et suspendirent sa douleur. On immole une brebis à la toison argentée; on la dépouille, on la partage, et on en charge de longs dards qu'on approche des flammes. Automédon distribue le pain entassé dans de belles corbeilles; Achille sert les viandes..... Enfin le héros se retire dans l'intérieur de sa tente, et la belle Briséïs dort à ses côtés. Dans ces temps antiques tout était simple et naturel, et je ne conçois pas la critique qu'on a faite des con-

bla de caresses et tomba raide mort à ses pieds. Cet ami fidèle de l'homme connaît aussi la tristesse, il pleure, il gémit, et quelquefois rien ne peut le consoler de la mort de son maître; on l'a vu refuser toute espèce d'alimens, languir et mourir sur sa tombe.

seils d'une mère à son fils. Il ne faut pas comparer le siècle d'Homère à nos mœurs et à notre civilisation. Notre délicatesse est un peu grimacière ; on blâme la forme du langage et on se permet les actions.

Il est une passion plus naturelle, plus douce, qui semble s'être exilée de notre sol où elle régnait jadis en souveraine. Elle a du moins emporté son esprit, sa grâce, ses formes attrayantes, son accent délicieux, son tendre délire ; et ne nous a laissé qu'un sentiment machinal, un besoin matériel, des sensations toutes physiques. En effet, on n'entend guère parler que dans quelques romans de ces tourmens voluptueux, de cette sympathie irrésistible qui enchaîne deux cœurs faits pour s'aimer.

Ce besoin d'aimer et d'être aimé que la nature a placé dans le cœur de l'homme, est un feu sacré émané des cieux, qui anime et renouvelle le monde. Une voix lointaine, le frémissement du feuillage, le murmure des eaux, tout exprime ses accens. Mais l'homme ressent ses atteintes suivant l'esprit, le caractère et l'organisation dont il est doué. Tantôt c'est un sentiment à la fois vif et tendre qui pénètre jusqu'au fond du cœur, le remplit de délices ; c'est la joie, c'est l'espérance, c'est le bonheur, c'est un charme qu'aucun langage humain ne saurait rendre. Tantôt c'est un torrent de feu, une lave brûlante qui dévore l'âme ; là c'est une mélancolie amère et voluptueuse qui consume les cœurs malheureux, qui les suit partout, au milieu du tumulte et dans la retraite. C'est en vain qu'on veut dissimuler son tourment, il se montre dans un regard, dans un geste, il se trahit par le silence. Dans le monde, l'amour a un air de contrainte, il cache ses larmes ; mais il s'épanche librement, il pleure, il gémit dans la solitude des vallons. Là, sous la voûte mystérieuse des bocages, la nature semble prendre part à sa souffrance ; les vents imitent

ses soupirs, l'écho redit ses plaintes, et l'oiseau du soir vient y mêler l'ineffable mélancolie de sa voix.

L'amour véritablement heureux est un sentiment idéal, à moins que l'amitié ne vienne calmer ses transports, adoucir ses amertumes. Livré à lui-même, il se nourrit de prestiges, il augmente jusqu'à l'intimité parfaite pour s'affaiblir ensuite et se refroidir, si une affection plus vertueuse ne le réchauffe de sa douce flamme. Cet accord, cette harmonie de deux cœurs qui se suffisent mutuellement, qui savent se pardonner leurs faiblesses, qui partagent leurs peines, leurs jouissances, est l'image de tout ce qu'il y a de plus délicieux sur la terre. Mais quel contraste entre ces charmantes illusions, et les désordres qui naissent d'un amour coupable ! Dans les palais, dans les cloîtres, dans la solitude des forêts, dans les déserts, partout cette grande maladie de l'âme a laissé de lamentables souvenirs. Là c'est Phèdre qui meurt de honte et de douleur de n'avoir pu consommer son crime :

Hélas ! du crime affreux dont la honte me suit,
Jamais mon triste cœur n'a recueilli le fruit.

(RACINE, *Phèdre*.)

Ici dans un saint monastère, au pied des autels, Héloïse exhale ses plaintes, mêle les cris de l'amour et du désespoir aux accens du repentir. En vain le ciel la rappelle ; tandis qu'elle prie, la nature indomptée occupe la moitié de son cœur. Ses prières, ses jeûnes, ses larmes ne peuvent éteindre le feu qui la dévore.

Hélas ! tels sont les lieux où, captive enchaînée,
Je traîne dans les pleurs ma vie infortunée ;
Cependant, Abailard, dans cet affreux séjour,
Mon cœur s'enivre encor des poisons de l'amour.

Je n'y dois mes vertus qu'à ta funeste absence,
Et j'y maudis cent fois ma pénible innocence.
Moi, dompter mon amour, quand j'aime avec fureur!
Ah! ce cruel effort est-il fait pour mon cœur?
Avant que le repos puisse entrer dans mon âme,
Avant que ma raison puisse étouffer ma flamme,
Combien faut-il encor aimer, se repentir,
Désirer, espérer, désespérer, sentir,
Embrasser, repousser, m'arracher à moi-même,
Faire tout, excepté d'oublier ce que j'aime!
O funeste ascendant! ô joug impérieux!
Quels sont donc mes devoirs, et qui suis-je en ces lieux?
Perfide, de quel nom veux-tu que l'on te nomme?
Toi, l'épouse d'un Dieu, tu brûles pour un homme!
Dieu cruel, prends pitié du trouble où tu me vois,
A mes sens mutinés ose imposer tes lois.
Tu tiras du chaos le monde et la lumière,
Eh bien, il faut t'armer de ta puissance entière;
Il ne faut plus créer.... il faut plus en ce jour,
Il faut dans Héloïse anéantir l'amour.
Le pourras-tu, grand Dieu? mon désespoir, mes larmes,
Contre un cher ennemi te demandent des armes;
Et cependant, livrée à de contraires vœux,
Je crains plus tes bienfaits que l'excès de mes feux [1].
(COLARDEAU, *Epît. d'Hél.*)

Virgile, et après lui le Tasse, ont peint d'une manière admirable les transports, les tourmens de l'amour. Tandis qu'Énée parle ainsi, Didon le regarde d'un air indigné : dans un sombre silence elle roule çà et là des yeux égarés; enfin sa colère, parvenue au comble, éclate en ces mots :

Nec tibi diva parens, generis nec Dardanus auctor,
Perfide; sed duris genuit te cautibus horrens

[1] Nous n'avons pu résister au plaisir de reproduire cette magnifique scène. Il serait difficile, même aujourd'hui où l'on fait de si beaux vers, de la rendre avec plus d'énergie.

Caucasus, Hyrcanaque admôrunt ubera tigres.
Nam quid dissimulo? Aut quæ me ad majora reservo?
Num fletu ingemuit nostro? Num lumina flexit?
Num lacrymas virtus dedit? aut miseratus amantem est?
(ÆNEID. lib. 4.[1])

Armide tombe presque sans vie; une sueur glacée coule sur ses membres, et ses yeux se ferment à la lumière. Revenue à elle-même, elle regarde autour d'elle; elle ne rencontre partout que la solitude et le silence. Il est parti, s'écrie-t-elle!... il a pu me laisser expirante en ces lieux!... le traître, d'un moment, n'a pas différé sa fuite!... Dans l'état horrible où j'étais il ne m'a pas donné le moindre secours! et je l'aime encore! Et assise sur ce rivage, je verse des pleurs au lieu de me venger!

Che fa più meco il pianto? altr' arte
Io non ho dunque? Ahi! seguirò pur l' empio:
Nè l' abisso per lui riposta parte,
Nè il ciel sarà per lui securo tempio.
Già 'l giungo e 'l prendo, e 'l cor gli svello, e sparte
Le membra appendo, ai dispietati esempio.
Mastro è di ferità: vo' superarlo
Nell' arti sue.... Ma dove son? che parlo?
(Gerusal. liber. *Cant.* 16.[2])

[1] Non, cruel, tu n'es pas le sang de Dardanus;
Non, tu n'es point le fils de la belle Vénus;
N'impute plus aux dieux la naissance d'un traître;
Non, du sang des héros un monstre n'a pu naître;
Non. Le Caucase affreux, t'engendrant en fureur,
De ses plus durs rochers fit ton barbare cœur;
Et du tigre inhumain la compagne sauvage,
Cruel, avec son lait t'a fait sucer sa rage.
(DELILLE.)

[2] Des pleurs vengeront-ils ma honte et mon injure?
Rendront-ils à l'ingrat les tourmens que j'endure?

Mais les tourmens de l'amour sont encore des délices pour celui qui n'a point perdu l'espérance. Il aime sa peine, il s'en nourrit, c'est sa vie. L'image de l'objet adoré ne le quitte plus; malgré son absence, il le sent, il le voit, il le touche, il lui parle, il lui exprime ses désirs, ses feux, ses craintes, ses alarmes. Dans son délire il s'abandonne tout entier à sa passion. L'enchanteresse est là avec sa paupière humide où se peint une douce pitié, elle l'écoute, elle lui répond; sa voix se glisse dans son âme ravie, éperdue; il croit toucher au moment suprême..... Hélas! ce rêve de bonheur s'est évaporé au souffle de la jalousie. Cette mélancolie, ces chagrins du cœur, souvent plus délicieux que le bonheur même, sont devenus un affreux poison qui agite ses nerfs, qui enflamme ses veines. Plus de repos, plus d'espérance. L'orgueil, la vengeance, la haine, toutes les furies des enfers sont venues ravager ce cœur, le déchirer, le remplir d'angoisses. La tête est un volcan où bouillonne la phrénésie avec ses mouvemens désordonnés, impétueux, avec ses spectres sanglans. La nuit, qui endort un instant les sollicitudes humaines, ne fait qu'irriter cette âme en proie aux plus cruels soupçons. Dans l'horreur des ténèbres le démon de la jalousie vient jeter de nouveaux poisons dans sa blessure, en lui montrant un heureux rival qui se joue de sa colère et brave ses coups. Adieu,

Ah! je suivrai l'impie, et l'abîme des mers
Ne pourra le sauver, ni le vague des airs.
Son Dieu pour l'arracher à ma juste poursuite,
Ouvrirait vainement le ciel même à sa fuite.
Il me semble déjà l'atteindre, le saisir,
Prendre à le déchirer un funeste plaisir,
Et de sa cruauté surpassant les exemples,
Clouer son front sanglant aux portes de nos temples.

(De Perrodil, *Palais d'Armide*.)

grands desseins, gloire, talens, vertus, tout périt chez l'homme dont l'amour a troublé la raison.

Jeune homme, qui ne connais encore ni les plaisirs, ni les peines de l'amour, crains ses trompeuses amorces. C'est une mer sans rivage où mugit la tempête ; c'est une île entourée de bocages, de sites charmans où sont cachés d'affreux précipices : les arbres qui y croissent portent des fruits d'une forme, d'une couleur ravissantes, mais le suc en est amer et quelquefois mortel.

Heureusement la nature a varié les tempéramens, les caractères, et si elle a fait des hommes ardens, irritables, dont le sang est presque toujours en fermentation, à d'autres elle a donné une sensibilité douce, réfléchie, à d'autres un cœur et un cerveau paresseux et presque sans chaleur. Ceux-ci ne font qu'effleurer la vie, ils sont incapables d'aimer ; ceux-là, dont le sang est tempéré par un peu de phlegme, aiment le plaisir, le recherchent, le savourent, le quittent pour le varier, pour mieux le goûter encore ; mais ils connaissent peu les délices, les peines du cœur ; et si l'amour leur fait verser quelques larmes, l'inconstance est là qui les console en leur offrant l'attrait de la nouveauté.

L'amour peut sans doute égarer l'homme, mais c'est de toutes les faiblesses la plus excusable. Qui n'a pas aimé au moins une fois en sa vie? On aime peu dans ce siècle d'égoïsme ; on aime seulement pour avoir de l'or ou pour obéir aux mouvemens chaleureux du sang, à la voix de la nature qui appelle les êtres et les invite à s'unir afin de renouveler le monde. Il est des hommes chez qui ce plaisir des sens devient un appétit grossier, un besoin impérieux que rien ne saurait assouvir. C'est la luxure, vice honteux qui dégrade l'homme, pervertit son jugement, le suit jusqu'à la vieillesse, engloutit quelquefois sa fortune, ruine sa santé, et le rend

imbécile ou maniaque. Ce penchant irrésistible est une sorte de fièvre qui part d'un cerveau malade pour se porter sur d'autres appareils, où elle produit des irritations, des besoins factices. Le temps, qui adoucit tout, ne peut rien sur cette espèce de folie. Voyez, s'écrie Pope, ce vieillard décrépit, il se traîne sur ses genoux chancelans jusqu'au galetas d'une prostituée, et il ne voit point de moineau qu'il ne lui porte envie.

Mais laissons là ces organisations détériorées par le vice, ces corps sans âme où la matière seule commande. Donnons plutôt quelques instans à l'adolescence, âge tendre, flexible, que les habitudes mondaines n'ont pas encore corrompu et où l'on peut faire pénétrer les conseils et les consolations.

Comment guérir ce jeune homme vif, ardent, impétueux, que l'amour tient sous son joug? comment arrêter les ravages de ce doux poison qui se glisse de veine en veine? Comment apaiser le trouble, les inquiétudes d'un cœur où la vie surabonde? Ce n'est plus une fièvre, une excitation toute physique que l'homme de l'art maîtrise par des méthodes vulgaires. C'est une sorte d'ivresse qui pervertit toutes les sensations, qui attaque toutes les facultés, qui ne souffre point d'agression directe, qui redouble par les obstacles, qui s'irrite par les remèdes violens, enfin qu'on ne peut espérer de calmer que par les moyens les plus doux.

Ainsi point de vifs reproches, point de conseils dictés par une morale trop rigide; un langage sévère ne ferait qu'envenimer une blessure déjà trop profonde. Montrez-vous d'abord l'ami, le consolateur de ce jeune homme, plaignez sa peine, et s'il pleure, pleurez avec lui. Heureux celui qui pleure! son cœur commence à s'amollir, c'est comme la rosée qui tombe sur un sol brûlé par les feux du soleil. Des entretiens pleins de bienveillance amèneront ensuite peu à peu les conseils de

la sagesse et de la raison. On placera à propos sous ses regards quelques uns de ces ouvrages empreints d'une philosophie douce, indulgente, où il trouvera d'utiles leçons qu'il goûtera avec d'autant plus de fruit qu'on ne lui aura pas imposé cette lecture. Il faut beaucoup de tact et de patience pour sonder ces plaies du cœur, pour y porter un baume salutaire. L'aspect de quelques paysages rians, pittoresques, des courses, des promenades, des exercices variés, des alimens doux, qui donnent peu de chaleur aux organes, quelquefois même les plaisirs de la table, si l'on paraît y attacher quelque prix, sont autant de secours que vous offre une hygiène philosophique.

Les jeunes filles amollies par des peintures romanesques [1], excitées par des scènes dramatiques, par les réunions, les bals, les concerts, les veilles; irritées par des élans naturels jusqu'alors inconnus; mais sages, réservées, ignorant la cause du mal qui les tourmente, tombent quelquefois tout à coup dans un état de langueur et de tristesse qui peut dégénérer en une sorte de délire s'il se prolonge. Eh quoi! un amoureux délire à un âge si tendre, y pensez-vous? Oui, l'amour naît d'un regard, c'est l'étincelle électrique qui part, qui pénètre, embrase un cœur sans défiance, mais que le monde a déjà préparé en y jetant des germes de faiblesse. On convient

[1] Nous n'entendons point parler ici de certains romans où la licence est légèrement gazée, les filles bien élevées ne sauraient les connaître, mais bien de ces compositions littéraires qui parlent souvent à la jeunesse de morale et de vertu, au milieu de détails et d'épisodes où le vice est caché sous des formes séduisantes; ces sortes de lectures qu'on présente à un âge tendre, confiant et inflammable sont quelquefois plus dangereuses qu'une grossière licence. Elles énervent l'âme, la jettent dans un état de rêverie vague; impriment aux organes du sentiment un trouble, une disposition maladive, d'où naissent ces affections nerveuses, connues dans le monde sous le nom de *vapeurs*.

généralement de ces vérités triviales; elles sont écrites partout, et, aveugles que nous sommes, elles ne frappent nos regards que lorsque l'heure du danger a sonné. C'est ici qu'une mère tendre, dont le zèle s'est peut-être un instant endormi, doit redoubler de vigilance, de soins, pour guérir ce jeune cœur, pour l'arracher à une passion que plus tard elle ne pourrait peut-être plus éteindre.

Éloigner promptement les principales causes qui ont amené ce trouble organique; faire naître des impressions nouvelles, changer d'air et de lieux, choisir un séjour agréable à la campagne, y varier les distractions, les promenades sans fatigue, voilà les premiers remèdes. Que la jeune malade respire l'air frais du matin, qu'on la conduise de temps en temps sur quelque gracieuse colline dominant sur un beau paysage; l'aspect de la nature, le puissant arôme des plantes ranimeront son âme, lui donneront d'autres sensations. Qu'on occupe ses loisirs, tantôt par la culture des fleurs, par des herborisations dans les champs, tantôt par de doux entretiens, par la lecture de quelques voyages qui excitent sa curiosité. Que sa mère tâche surtout de l'entourer de quelques personnages graves, bienveillans, dont les sages conseils puissent lui inspirer les pratiques de la morale et de la religion. Ces soins maternels apaiseront peu à peu le trouble de son cœur, lui donneront de plus doux battemens. S'abandonner au délicieux sentiment de la charité, soulager les pauvres du village, visiter les vieillards malades, recueillir partout des bénédictions en présence du ciel qui vous contemple et vous applaudit; jeune fille, c'est une nouvelle vie que vous ne connaissiez pas encore, et qui vous promet des jours plus calmes et plus heureux.

Ce traitement moral doit être secondé par les bains tièdes, par le petit-lait, le laitage, les fruits et autres moyens ca-

pables d'affaiblir les irritations organiques. Mais les accidens nerveux, fomentés par une passion secrète, demandent quelquefois des remèdes plus directs. Le mariage, lorsque les convenances le rendent possible, est alors la meilleure médecine du corps et de l'esprit. Des faits nombreux attestent sa puissante efficacité.

C'est ainsi que ces âmes neuves et aimantes peuvent être ramenées à un état de calme. Le devoir et la vertu parlent encore au fond de leurs cœurs que le vice n'a point atteints. Mais il n'y a pas un instant à perdre, plus tard le mal, devenu plus profond, sera peut-être sans remède.

Hinc illæ primum Veneris dulcedinis in cor
Stillavit gutta, et successit fervida cura.
(LUCRET. *de Rerum nat.*)

Parlerons-nous de l'orgueil, de la vanité, de l'avarice, de la passion du jeu et autres vices sociaux qui tourmentent l'homme, détruisent sa santé et rendent son existence si misérable? L'orgueil marche la tête haute; il est fier de sa supériorité, il s'y complaît, il la proclame partout; mais son propre suffrage ne saurait lui suffire; il mendie, il provoque, il exige le suffrage d'autrui. Eh bien! cette approbation qu'il désire, qu'il croit mériter, que sa position, ses talens ou sa fortune devraient lui rendre si facile, des esprits jaloux la lui refusent. Le chagrin, la colère, l'indignation viennent se mêler à l'orgueil et envenimer sa blessure. Que devient alors cet homme superbe? Il n'a plus de repos; il s'irrite, il se tourmente, il se consume, il tombe dans une sombre mélancolie.

La vanité littéraire, l'amour des sciences ou plutôt la mode d'un vernis scientifique font aujourd'hui tourner toutes les têtes. Combien de jeunes gens se croient appelés à faire

oublier les noms les plus illustres dans les sciences ou dans les arts! Le dénigrement des anciens auteurs, une adulation servile à l'égard de quelques écrivains modernes, voilà l'esprit de critique à l'ordre du jour. Mais les portes de l'Institut ou de l'Académie française sont là; elles peuvent s'ouvrir d'un moment à l'autre; il suffit de flatter quelques hommes influens, et de dénigrer le mérite modeste. Au reste, si on lit avec quelque attention les discussions polémiques que nous retracent de temps en temps nos journaux, il est impossible de n'y pas voir un désordre d'idées, une sorte d'exaltation mentale qui va quelquefois jusqu'à la folie. Et pourtant nous n'avons jamais eu tant de précepteurs du genre humain, tant de moralistes. Les jeunes garçons, les jeunes filles, l'homme fait, le vieillard, chacun reçoit des leçons de ces nouveaux maîtres qui auraient besoin de bains froids et de quelques grains d'hellébore.

L'avare est une autre espèce de maniaque sans cœur, sans âme, sans entrailles. Sa jouissance est de s'imposer chaque jour de nouvelles privations pour augmenter son trésor. Il supporte la faim, la soif, il brave la rigueur des hivers, il couche dans un bouge, et il y dort d'un sommeil tranquille parce qu'il a économisé les frais d'un bon lit. Mais ce bonheur qu'il éprouve à l'aspect de son portefeuille, au tintement mélodieux de son or, est souvent troublé par la crainte des voleurs. Il y pense le jour, il y rêve la nuit. Sa double serrure, ses verroux, ses barres de fer, ne sauraient l'en garantir. L'idée d'une émeute populaire, d'une révolution, d'un trône renversé lui fait venir la chair de poule; y risquer sa vie c'est peu de chose, mais y perdre son or! Il faut être avare pour sentir toute l'amertume d'une telle perte; oui, la mort serait mille fois moins cruelle. Il n'y a ni régime, ni remèdes pour cette passion abjecte.

Enfant de l'ennui, de la paresse et de la cupidité, la passion du jeu a pour cortége le chagrin, la honte, la misère, le désespoir et quelquefois l'infamie. Voyez-vous cet homme au teint pâle, à l'œil hagard, au front soucieux? Après avoir dévoré en quelques années un beau patrimoine, il est venu confier au hasard une riche succession qu'il a recueillie, il y a peu de jours. Mais la fortune n'a pas cessé de lui être contraire; il a perdu en quelques séances des sommes énormes. Le voilà qui compte ses dernières ressources, il va risquer ce qui lui reste. Le malheureux! il oublie sa femme, ses enfans, tout ce qu'il y a de plus sacré sur la terre, pour assouvir la passion qui le domine, passion funeste que les conseils ni le temps ne sauraient guérir lorsqu'elle a jeté de profondes racines. C'est l'oisiveté qui produit l'amour du jeu. Il faut s'arracher promptement à cet état d'inertie et de mollesse qui pervertit toutes les facultés morales, par un travail réglé, par des études graves ou des occupations journalières; par la fréquentation de personnes sages, laborieuses, honnêtes; il faut surtout fuir les joueurs et les maisons de jeu. Un navire rempli de pestiférés est moins contagieux que ces réunions nocturnes où le cœur s'endurcit, où l'âme se déprave, où tous les sentimens généreux vont s'éteindre.

Les passions sont quelquefois elles-mêmes un puissant remède pour changer, modifier les fonctions vitales, pour réveiller les organes du sentiment. Une vieille femme fort avare était tombée dans un état de léthargie. On avait employé vainement plusieurs moyens d'excitation pour ranimer la sensibilité. Un médecin s'avisa de faire sonner des écus à l'oreille de la malade et de lui en mettre aussi quelques-uns dans la main. Ce simple contact eut l'effet de l'étincelle électrique. La

vieille se réveille promptement et reprend connaissance en serrant les écus.

Morand rapporte qu'un joueur plongé dans une insensibilité profonde, recouvra le sentiment, aussitôt qu'on lui eut crié : quinte, quatorze et le point.

Les passions douces, la pitié, l'espérance, l'amitié, l'amour, etc., ont quelquefois guéri les maladies chroniques les plus réfractaires. Voyez ce malheureux que l'hypochondrie tourmente, consume, tous ses traits expriment une profonde mélancolie. Il fuit le monde, il recherche la solitude, il cache sa vie dans un désert. Que lui manque-t-il? Une femme douce, bienveillante, attentive, qui verse dans son âme ces consolations que son sexe tient pour ainsi dire en réserve pour charmer nos peines, nos ennuis, nos misères.

Celui-ci a épuisé toutes les sensations physiques; son or l'a enivré, corrompu; la vie lui apparaît comme une lueur funèbre, et tout son corps succombe sous le poids d'une douloureuse mollesse. Que l'art du médecin vienne à son secours; qu'il lui prescrive d'abord le mouvement, l'activité, le travail, à des heures réglées; des courses champêtres, un régime alimentaire qui réveille ses organes engourdis par une vie voluptueuse. Qu'on mette sous ses yeux les souffrances du pauvre, les douleurs de cette mère qui a tout perdu, et qui n'a plus que des larmes pour nourrir ses faibles enfans : si son cœur n'est pas entièrement fermé à la pitié, à la bienfaisance, son or, qui n'a produit jusque là que des fruits amers, deviendra une source abondante d'où jailliront la joie, le contentement, la santé, enfin des sensations nouvelles qui lui paraîtront délicieuses.

Ici c'est un homme politique que l'injustice a frappé dans ses affections, dans sa fortune, dans ses intérêts les plus chers. Ses organes souffrent, il ne dort plus, il digère mal,

ses nerfs sont irrités; il est miné par la fièvre, il marche rapidement vers la consomption et le marasme. Toute la science des médecins n'a produit qu'un faible soulagement, mais l'amour de la gloire se réveille dans son âme noblement excitée. Il déteste le pouvoir, il le méprise, il est honteux de lui avoir livré son repos, son indépendance, sa vie tout entière, et ces pensées lui donnent un élan que rien ne saurait arrêter. Le voilà à l'œuvre; il reprend ses études chéries, il se livre à de nouvelles recherches, il coordonne ses matériaux; et au milieu d'un travail qui aurait dû, ce semble, anéantir une organisation déjà si épuisée, l'action vitale se ranime, l'avenir se montre avec ses espérances, ses prestiges, ses douces illusions.... On rêve un éclatant succès et la santé se raffermit.

Là, c'est un homme du monde, un aimable épicurien que le pouvoir a un instant séduit. Après la révolution de juillet, son nom est inscrit sur une longue liste de nouveaux fonctionnaires. Il part pour la province; il s'y montre administrateur médiocre; mais c'est un habile amphitryon, un fin gourmet qui croit que tout va bien quand sa table est bien servie. Une émeute d'ouvriers éclate, il n'a rien prévu, rien ordonné. Le ministre le destitue, et cette disgrâce le jette dans une affection maniaque, dans des extravagances dignes des petites-maisons. Il fait chaque jour le menu des ministres; dans sa colère, il les condamne au jeûne, au régime des prisons, au pain noir, aux légumes secs et à l'eau. Son irritation s'accroît, il oublie l'heure des repas, il effleure à peine des lèvres les alimens qu'on lui sert, la haine seule le nourrit. Un habile médecin le mène à la campagne, et là il lui annonce un changement politique qui le met au comble de la joie; mais il faut de la prudence, surtout garder un profond secret au moins pendant quelques jours.

Bientôt la raison renaît avec le goût de la bonne chère;

on se livre aux plaisirs de la table, on boit des vins exquis, on s'amuse, on se distrait, on court les champs, on y respire les brises du soir et du matin. Il n'est plus question de la chute du gouvernement, on reprend les habitudes mondaines, on fait trêve à la politique, on est ravi d'avoir recouvré sa liberté, on déserte les drapeaux de la révolution et l'on revient au camp d'Épicure.

Les plaisirs de la table, quelques petits excès, en déconcertant un peu la raison, nous ramènent à une situation d'esprit plus heureuse. Quand on est agité par les passions, le vin, le thé, le café affaiblissent leur action immodérée; c'est une agitation corporelle qui donne un moment de repos à l'âme fatiguée par une autre agitation. Mais n'oublions pas que l'abus des stimulans vieillit nos organes, efface les émotions simples, nous donne des sensations outrées, et détruit cette harmonie du corps et de l'âme si vantée par l'ancienne philosophie.

Au reste, certains philosophes, Pythagore surtout, se sont montrés trop rigoureux en imposant toute sorte de privations à leurs disciples. Un peu d'indulgence sied bien mieux à la philosophie moderne; non-seulement elle permet l'oubli des misères de la vie, mais elle préside à nos plaisirs, à nos festins. C'est là que le cœur de l'homme, abîme d'avidité, de regrets et d'erreurs, se réjouit, se dilate, palpite de joie, comme si la chaîne de ses maux était à jamais rompue. C'est là qu'un verre de punch ou d'esprit de cerise console le dramaturge de sa chute récente, et soulève le voile lugubre qui couvrait sa tête. C'est là que le ministre oublie, au milieu de ses flatteurs, les invectives de la presse, les rudes combats de la tribune, les chagrins, les tribulations du pouvoir. C'est là que l'homme d'esprit se dédommage des ennuis de la journée en savourant un ragoût nouveau. Et le sot? que

lui réservez-vous? Ne vous en inquiétez point. Le sot ne s'ennuie jamais, il ne vit pas, il est mort. C'est là que l'espérance nous apparaît avec tout son charme, avec ses agréables mensonges; que le courtisan perd un instant le souvenir amer de sa disgrâce : le Chambertin qui coule déjà dans ses veines relève son courage abattu; son teint blafard se ranime, le sourire est sur ses lèvres, le bonheur sur son front, il croit voir l'œil de son maître s'adoucir. C'est là que les familles se réconcilient, que l'amitié reprend son doux empire; enfin, c'est là qu'Horace, Catulle, Tibulle, Properce, se consolaient des peines de l'amour. Heureux celui qui est convié à quelqu'une de ces réunions charmantes, peu nombreuses, bien assorties, dont une femme pleine de bienveillance et de grâces fait les honneurs; où l'esprit brille sans apprêt, où la saillie éclate, pétille et s'évapore comme les flots argentés du Champagne; où règne une liberté sage, aimable et franche, assaisonnement moral sans lequel les mets les plus exquis restent sans saveur! Hélas! tandis que nous parlons, le temps jaloux s'enfuit, profitons du jour présent, et ne nous fions pas au lendemain.

...... Dum loquimur, fugerit invida
Ætas. Carpe diem, quam minimum credula postero.

(Hor. *Od. XI.*)



PREMIÈRE CLASSE.

PLANTES DICOTYLÉDONÉES.

RENONCULACÉES. *RANUNCULACEÆ.*

Ranunculaceæ. Juss. Vent. DC.

HÉPATIQUE. *HEPATICA.*

Involucre de trois folioles persistantes, caliciformes. Calice de six à neuf folioles pétaloïdes. Capsules nombreuses, pointues, dépourvues d'arêtes.

HÉPATIQUE A TROIS LOBES.

HEPATICA TRILOBA.

Hepatica triloba. Vill. Hist. Plant. Dauph. 1. 336. DC. Fl. Fr. 4619. — *Anemone Hepatica.* Linn. Spec. 758. Fl. Dan. t. 612.

Cette jolie plante croît en mars et avril dans les lieux couverts et montueux. Ses racines rougeâtres et garnies de fibres capillaires poussent des touffes de feuilles d'un vert luisant, pétiolées, pubescentes, cordiformes, découpées en trois lobes presque arrondis et entiers. De ces mêmes racines

s'élèvent plusieurs hampes, légèrement velues, longues de trois à quatre pouces, terminées par une fleur d'un bleu céleste ou cendré, offrant près de sa base un involucre triphylle verdâtre faisant l'office de calice.

On l'appelle vulgairement *Hépatique, Herbe de la Trinité.* Elle est inodore, mais elle a une saveur un peu âcre lorsqu'elle est récente. Les anciens lui attribuaient de grandes propriétés, et la plaçaient, les uns parmi les plantes chaudes, les autres parmi les plantes rafraîchissantes. Son usage était particulièrement consacré aux maladies du foie, comme l'indique son nom. Vogel, parmi les modernes, lui accorde une vertu tonique et astringente; il loue surtout ses bons effets dans l'hémoptysie et dans les affections de l'appareil urinaire. D'autres la recommandent comme un remède utile dans l'hypochondrie. Ainsi on voit qu'il est plus aisé d'accorder de grandes vertus à telle ou telle plante que de les prouver.

Son eau distillée passait autrefois pour un excellent cosmétique qui enlevait les taches de rousseur et entretenait la fraîcheur du visage. Ce moyen ne valait pas mieux que l'eau pure, mais il était du moins incapable de nuire. On ne saurait en dire autant des prétendus cosmétiques que vendent la plupart des parfumeurs, et que les dames devraient remplacer par de simples lotions d'eau bien clarifiée. Nous aurons occasion de revenir sur l'usage des comestiques, et nous tiendrons le public en garde contre ces applications extérieures dont il ne connaît pas tous les dangers. Les fastueuses annonces par lesquelles nos nouveaux industriels cherchent à les propager ne méritent aucune confiance.

L'Hépatique à trois lobes ne figure plus aujourd'hui parmi les plantes utiles dans notre art, parce qu'en effet ses propriétés ne sont ni bien actives, ni bien déterminées; mais

elle ne peut qu'intéresser l'horticulteur, le botaniste par l'éclat et la variété de ses fleurs.

On obtient par la culture des variétés simples ou doubles à fleurs bleues, roses, blanches, etc.; et on en fait de jolies bordures. Elles demandent une terre fraîche, un peu ombragée, et l'exposition du levant. On les multiplie par éclats de touffes en automne.

PIGAMON. *THALICTRUM.*

Calice à quatre ou cinq folioles caduques. Corolle nulle. Capsules nombreuses terminées par une pointe un peu recourbée.

PIGAMON JAUNE. *THALICTRUM FLAVUM.*

Thalictrum flavum. Linn. Spec. 770. DC. Fl. Fr. 4603. Desv. Fl. Anj. 256. Engl. Bot. t. 367.

De sa racine jaunâtre, rampante, s'élève une tige droite, sillonnée, glabre, haute de deux à trois pieds, et plus ou moins rameuse. Les feuilles sont grandes, deux ou trois fois ailées, composées de folioles ovales, à trois lobes, d'un vert luisant en dessus. Les fleurs sont redressées, jaunâtres, disposées en panicule au sommet de la tige et des rameaux. Les étamines, au nombre de quinze à seize, ont les filets d'un jaune pâle.

Cette plante est assez commune dans les prés humides, le long des haies et des fossés; elle fleurit en juin et août. On lui donne le nom de *Rhubarbe des pauvres* ou *fausse Rhubarbe.*

Ses racines sont imprégnées d'un suc jaune, d'une saveur douceâtre, mêlée d'un peu d'amertume. Elles ont, ainsi que les feuilles, une propriété laxative qu'on a tort de dédaigner surtout dans les campagnes. Selon Boerhaave, les racines purgent comme la rhubarbe, mais il en faut au moins doubler la dose.

Rarement employé en France, le Pigamon jaune a joui d'une certaine réputation en Allemagne.

FICAIRE. *FICARIA.*

Calice à trois folioles caduques. Huit à neuf pétales, munis à leur base interne d'une petite écaille en forme de poinçon. Capsules comprimées, obtuses.

FICAIRE RENONCULE.

FICARIA RANUNCULOIDES.

Ficaria ranunculoïdes. ROTH. Fl. Germ. 1. 241. DC. Fl. Fr. 4620. — *Ranunculus ficaria.* LINN. Spec. 774. Fl. Dan. 499.

Sa racine est composée de petits tubercules alongés, rassemblés en faisceau, d'où naissent plusieurs tiges grêles, faibles, cylindriques, peu élevées. Ses feuilles sont attachées à de longs pétioles, cordiformes, anguleuses, glabres et luisantes. Ses fleurs sont nombreuses, d'un jaune d'or, solitaires sur de longs pédoncules qui partent de l'aisselle des feuilles.

Cette plante fleurit en mars et en avril. On la trouve dans les lieux frais, dans les bois montueux, au bord des haies.

On l'appelle vulgairement *petite Chélidoine, petite Scrophulaire, herbe aux hémorrhoïdes.*

Les racines, surtout avant la floraison de la plante, ont une saveur amère, âcre et un peu nauséeuse. Mais rien n'est moins certain que les grandes propriétés qu'on leur attribue, et il ne faut pas trop s'en rapporter aux éloges de quelques botanistes, amateurs du merveilleux. Césalpin, par exemple, en recommande l'usage dans le traitement des scrophules. Dodonée et quelques autres vantent leur action spécifique contre les hémorrhoïdes. Que penser de tous ces remèdes qu'on nous propose, lorsqu'on sait que dans son admirable prévoyance la nature excite à dessein cet écoulement salutaire pour prévenir ou pour détruire une foule de maladies dont l'art triomphe quelquefois si difficilement?

En effet, l'observation nous apprend que les irritations viscérales, les fièvres intermittentes rebelles, la céphalalgie, l'hypochondrie, les affections goutteuses, etc., se guérissent souvent par un flux hémorrhoïdal qu'il serait extrêmement dangereux de supprimer. N'a-t-on pas vu la phthisie pulmonaire, l'apoplexie, la paralysie, les coliques nerveuses, les étouffemens, les spasmes succéder à la suppression des hémorrhoïdes? Et ne vaut-il pas mieux chercher à calmer cette indisposition passagère par des bains de siége, des fumigations, des lotions émollientes, un régime doux, que d'avoir recours à tous ces prétendus spécifiques prônés par les médicastres à qui la nature n'a jamais révélé ses secrets?

Au reste, les feuilles et les fleurs de la plante sont beaucoup plus douces que ses racines. Dans le Nord, on mange au printemps les feuilles, soit en salade, soit cuites comme les herbes potagères.

NIGELLE DES CHAMPS. *NIGELLA ARVENSIS.*

Nigella arvensis. Linn. Spec. 753. DC. Fl. Fr. 4669. Lam. Illustr. t. 488. f. 1.

Sa tige est droite, rameuse, haute de sept à huit pouces, garnie de feuilles alternes, glabres, pinnatifides, à divisions canaliculées et linéaires. Les fleurs sont agréablement nuancées, blanches ou d'un bleu pâle, solitaires à l'extrémité de la tige et des rameaux. Les capsules sont oblongues, rétrécies inférieurement, profondément divisées, pleines de semences rudes et noirâtres.

Cette plante croît dans les champs, parmi les blés, et fleurit en juillet et août. Elle est commune en France, en Allemagne, en Italie, etc. On lui donne le nom de *Poivrette commune.*

Nous ne voulons pas répéter ici les témoignages de Chomel et autres auteurs surannés en faveur de la Nigelle des champs, aucun fait ne prouve les vertus qu'on lui prête. Cependant ses graines ne sont pas entièrement dépourvues de propriétés. Elles sont âcres, chaudes, poivrées, huileuses, et elles peuvent servir d'assaisonnement comme celles des espèces suivantes. Cette plante est d'ailleurs assez jolie pour parer les jardins d'été. On sème sa graine dès qu'on n'a plus à craindre les gelées tardives de l'hiver.

NIGELLE DE DAMAS. *NIGELLA DAMASCENA.*

Nigella damascena. Linn. Spec. 753. DC. Fl. Fr. 4668. Lam. Illustr. t. 488. f. 2. — Black. Herb. t. 558.

Cette espèce, qu'on appelle aussi *Nielle bleue*, *Cheveux de Vénus*, etc., a une tige droite, striée, feuillée et rameuse à sa partie supérieure. Ses feuilles sont alternes, sessiles, très finement découpées. Ses fleurs sont grandes, terminales, d'un bleu céleste, enveloppées d'une collerette feuillée et multifide. Les capsules sont réunies, lisses, renflécs et globuleuses.

Elle croît dans les champs et les vignes de nos provinces méridionales. On la cultive dans les parterres, où elle varie à fleurs simples et blanchcs, ou à fleurs doubles. Ses graines sont stimulantes, un peu poivrées; ellcs servaient autrefois d'épices.

NIGELLE DE CRÈTE. *NIGELLA SATIVA.*

Nigella sativa. Linn. Spec. 753. Goert. Fruct. 2-173. t. 118. f. 1. — *Melanthium sativum.* Camer. Epit. 551. Icon.

On croit que cette espèce est originaire de l'île de Candie. On la reconnaît à ses tiges droites, striées, légèrement velues, rameuses, garnies de feuilles alternes, sessiles, à divisions linéaires, aiguës, inégales. Ses fleurs sont bleues ou blanchâtres, situées à l'extrémité des rameaux. Les capsules sont ovales, un pcu aplaties, renflées, tuberculeuses; elles renferment des semences noires, rudes, comme chagrinées.

Cette plante porte les noms vulgaires de *Barbe de capucin*,

de *Toute-épice*, de *Nielle romaine*. Elle croît spontanément dans les îles de l'Archipel, en Egypte, en Espagne, etc. On la cultive pour ses semences qui sont aromatiques et un peu poivrées. Elles contiennent de l'huile grasse et une très petite quantité d'huile essentielle.

Sans trop s'arrêter à la recommandation de quelques auteurs de matière médicale passablement crédules quand il s'agit des vertus des plantes, on peut néanmoins placer les semences de cette espèce de Nielle dans la classe des stimulans. On a même voulu les substituer pendant nos guerres maritimes au poivre, au gérofle, à la muscade et autres épices de l'Inde. Il y avait alors du patriotisme à renoncer à tous ces agréables condimens, mais aujourd'hui, en temps de paix, laissons la Nielle ou Toute-épice aux palais vulgaires, notre estomac n'en digérera que mieux.

ANCOLIE. *AQUILEGIA.*

Calice à cinq folioles colorées. Cinq pétales en forme de capuchon. Cinq ovaires entourés de dix écailles. Capsules droites, réunies par la base et terminées en arête.

ANCOLIE COMMUNE.

AQUILEGIA VULGARIS.

Aquilegia vulgaris. LINN. Spec. 752. LAM. Encycl. Bot. 1. 149. DC. Fl. Fr. 4671. Fl. Dan. t. 695.

Cette plante se fait remarquer par la beauté de son port. Sa tige est droite, rameuse, feuillée, pubescente, haute de deux à trois pieds. Les feuilles radicales sont grandes, deux

fois ternées, partagées en folioles presque arrondies, trilobées, incisées, d'un vert foncé en dessus, d'une couleur glauque en dessous. Ses fleurs sont grandes, pédonculées, terminales, pendantes, d'un bleu plus ou moins foncé.

Elle est commune dans les haies, dans les bois, dans les lieux couverts. On la nomme *Gants de Notre-Dame.*

L'Ancolie a joui autrefois d'une assez haute réputation en médecine. On a employé les fleurs, surtout la semence qui est mucilagineuse et un peu âcre. On a indiqué les fleurs pour calmer la toux qui accompagne la fièvre lente et la consomption. La semence a été recommandée dans le traitement des maladies éruptives, et particulièrement de la petite vérole, sous la forme d'émulsion ou en poudre, à la dose d'un demi-gros. Quelques médecins ont même cru que son usage pouvait faciliter l'accouchement; c'est pousser bien loin la crédulité.

Les chèvres sont les seules, parmi les bestiaux, qui broutent cette plante; elle appartient d'ailleurs à une famille où les poisons âcres abondent, et l'on doit s'en défier.

On la cultive dans les jardins, où elle se reproduit sous des variétés à fleurs rouges, violettes, blanches, couleur de chair ou panachées.

La famille des renonculacées renferme, ainsi que nous venons de le dire, un grand nombre de plantes vénéneuses ou suspectes, mais en même temps d'un grand secours dans quelques maladies rebelles. On peut consulter notre Phytographie médicale où nous avons fait connaître leurs effets délétères et leurs vertus puissantes. La médecine domestique doit rarement y avoir recours, et les hommes de l'art eux-mêmes ne doivent les employer qu'avec beaucoup de réserve

---

TULIPIFÈRES. *TULIPIFERÆ.*

Tulipiferæ. Vent. — *Magnoliaceæ.* Juss. DC.

TULIPIER. *LYRIODENDRON.*

Calice à trois folioles caduques. Corolle de six à neuf pétales disposés en cloche. Étamines indéfinies; anthères attachées le long des bords des filets. Ovaires nombreux, disposés en cône, et surmontés d'un stigmate sans style. Capsules renflées à la base, terminées par une aile membraneuse, lancéolée, renfermant une ou deux graines.

TULIPIER DE VIRGINIE.

LYRIODENDRON TULIPIFERA.

Lyriodendron tulipifera. Wild. 2. 1254. Trew. Plant. select. t. 10.

C'est un arbre d'une beauté rare, d'un port magnifique. Dans un bon terrain et sous un ciel favorable, il s'élève jusqu'à cent pieds, et son tronc a jusqu'à trente pieds de circonférence. Sa tête est vaste et touffue. Ses rameaux, d'un brun cendré, sont garnis de feuilles alternes, pétiolées, grandes, divisées en trois lobes, dont le moyen est tronqué au sommet, d'un vert soyeux, très agréable à l'œil. Les fleurs, semblables aux tulipes par leur forme et leur volume, s'évasent en cloche et se nuancent de diverses couleurs. Elles se développent en juin et juillet.

Le Tulipier nous intéresse par ses propriétés médicinales ou économiques. Son écorce exhale une odeur aromatique imitant celle du cédrat. Trommsdorf en a obtenu un extrait amer, un principe gommeux abondant, une substance résineuse et un peu d'huile volatile. Elle remplace le quinquina dans l'Amérique septentrionale.

Von Hildebrand a constaté sa vertu fébrifuge. A Philadelphie on s'en sert également pour combattre la goutte et le rhumatisme. Mais cette écorce, ainsi que les autres substances amères et toniques, ne convient nullement lorsque ces maladies sont encore dans leur période d'irritation. A Philadelphie c'est encore un remède vulgaire contre la goutte et le rhumatisme. Cette écorce agit alors à la manière des amers et des toniques, et on peut l'employer utilement chez les vieux goutteux ou chez des sujets faibles, énervés, cachectiques; mais elle ne saurait convenir dans la période active des affections goutteuses.

Les habitans du Canada emploient la racine du Tulipier pour adoucir l'amertume de la bière de sapinette; et son écorce sert à parfumer les liqueurs des îles.

MAGNOLIER. *MAGNOLIA.*

Calice à trois folioles ovales, concaves, caduques. Étamines nombreuses; anthères attachées aux bords des filets. Ovaires nombreux surmontés chacun d'un style très court. Capsules triangulaires, bivalves, monospermes, très rapprochées et disposées en cône; graines arrondies, recouvertes d'une arille et suspendues à un filet à l'époque de leur maturité.

MAGNOLIER GLAUQUE.

MAGNOLIA GLAUCA.

Magnolia glauca. Wild. Spec. 2. 1254. Mich. Arbr. 3. t. 2. Catesb. Car. t. 39.

Arbre élégant, d'environ vingt pieds de hauteur, qui croît dans les terrains bas et humides de la Caroline, de la Virginie et autres contrées de l'Amérique septentrionale. Il a des feuilles alternes, pétiolées, elliptiques, vertes et glabres en dessus, d'une couleur glauque et légèrement velues en dessous.

Ses fleurs sont blanches, d'une moyenne grandeur; elles exhalent un parfum qui se rapproche de celui de la vanille.

Le Magnolier glauque fournit aussi une écorce amère et fébrifuge. Elle a été employée avec succès aux États-Unis contre le rhumatisme et les fièvres intermittentes d'une nature rebelle. D'après l'observation d'Elkbark, sa décoction, d'abord laxative, provoque ensuite la sueur.

MAGNOLIER A GRANDES FLEURS.

MAGNOLIA GRANDIFLORA.

Magnolia grandiflora. Wild. 2. 1255. Mich. Arbr. 3. t. 1.

C'est un très bel arbre qui croît au milieu des forêts de la Floride. Ses feuilles sont longues de six à huit pouces, ovales, coriaces, persistantes, d'un vert luisant en dessus, d'une

couleur ferrugineuse en dessous. Ses fleurs ont six à huit pouces de diamètre; elles sont terminales, solitaires, composées de neuf à douze pétales d'une blancheur éclatante qui contraste agréablement avec la teinte vermeille des anthères. Elles s'épanouissent en été, se succèdent pendant plusieurs mois, et répandent une odeur suave.

Ce Magnolier est également doué d'une action stimulante, et la plupart des autres espèces la partagent.

BADIANE. *ILLICIUM.*

Calice à six folioles caduques. Seize à vingt pétales ouverts, disposés sur plusieurs rangs. Vingt à trente étamines, à filamens élargis, comprimés. Environ vingt ovaires et autant de styles.

BADIANE ANISÉE. *ILLICIUM ANISATUM.*

Illicium anisatum. Wild. Spec. 2. 1254. Kæmpf. Amæn. exot. 881. Icon.

C'est un arbre indigène de la Chine et du Japon, qui s'élève à environ douze pieds de hauteur. Ses feuilles sont lancéolées, à peu près semblables à celles du laurier, épaisses autour des rameaux ou rapprochées en rosette à leur sommet. Les fleurs sont jaunes et terminales, composées d'un grand nombre de pétales et de styles, ce qui les fait paraître doubles. A ces fleurs succèdent des fruits d'une odeur suave, disposés en étoile, et composés de plusieurs capsules triangulaires, réunies à un centre commun, en manière de rayons. Ces capsules sont jaunâtres, dures et rugueuses en dehors,

lisses et luisantes intérieurement. Elles contiennent des semences ovoïdes, aplaties, dont la coque mince et fragile renferme une amande blanche, grasse et d'une saveur douce.

On devrait essayer la culture de cet arbre précieux dans nos provinces méridionales, en choisissant une terre légère, substantielle et une exposition convenable.

Les capsules et la semence exhalent une odeur agréable, pénétrante; elles ont une saveur douce, aromatique. Elles fournissent de l'huile volatile et de l'huile fixe. On les appelle vulgairement *Badiane* ou *Anis étoilé, Anis de la Chine*. En effet, ces fruits ont beaucoup d'analogie pour l'odeur et le goût avec l'anis qu'on cultive en Europe, et qui appartient à la famille des ombellifères.

Les Chinois et les Japonais font un usage habituel des semences de Badiane; ils les mâchent après les repas pour hâter la digestion et se parfumer l'haleine. Ils les prennent aussi en infusion pour exciter les organes, et ils les mêlent avec le thé, le café et autres boissons, pour les rendre plus agréables. En France, et surtout à Bordeaux, on prépare avec ces fruits des liqueurs exquises.

Comme médicament, l'anis étoilé jouit d'une réputation justement acquise. Son infusion est un excitant agréable qui remédie aux débilités de l'estomac, ranime les digestions, dissipe les flatuosités incommodes qui tourmentent si souvent les hypochondriaques, les personnes nerveuses. Un moyen bien simple qui m'a souvent réussi pour les vieillards sujets à la gravelle, aux flatuosités, éprouvant de la difficulté à émettre les urines, c'est une infusion de semences de Badiane et de thé noir légèrement sucrée. On sait bien que ces boissons excitantes ne conviennent point lorsque les organes digestifs ou l'appareil urinaire sont irrités, atteints d'une inflammation chronique.

L'écorce du bois est également aromatique. Les orientaux la brûlent dans les temples.

Deux autres espèces originaires de la Floride, l'*Illicium floridanum* et l'*Illicium parviflorum,* ont aussi une odeur aromatique et suave. Quelques amateurs ont réussi à les cultiver en France.

MÉNISPERMÉES. *MENISPERMEÆ.*

Menispermeæ. Juss.

Cette famille ne renferme que très peu de végétaux utiles à la thérapeutique. Nous avons décrit dans notre Phytographie médicale le ***Menispermum palmatum*** qui fournit la racine appelée ***Colombo***, et le ***Menispermum cocculus*** dont les fruits sont un violent poison; nous allons faire connaître ici une autre plante qui a joui pendant quelque temps d'une assez haute réputation.

PAREIRE OFFICINALE.

CISSAMPELOS PAREIRA.

Cissampelos pareira. Linn. Spec. 1473. Lam. Illustr. t. 830. — *Clematis baccifera.* Plum. Plant. amèr. 78. t. 93.

Cette plante, désignée dans quelques livres de matière médicale sous le nom de *Vigne sauvage*, croît spontanément aux Antilles et dans l'Amérique méridionale. Ses tiges longues et sarmenteuses se garnissent de feuilles velues, peltées et cordiformes. Ses fleurs sont dioïques pédonculées et jaunâtres; les mâles se composent d'un calice à quatre feuilles ovoïdes, ouvertes, et de quatre étamines réunies à leur base; les femelles, dénuées de calice et de corolle, offrent un tube court, membraneux, et un ovaire arrondi, surmonté de trois styles à stigmates aigus. Le fruit est une baie globuleuse, rouge, à une seule semence légèrement comprimée.

Sa racine est longue, épaisse, tortueuse, dure, ligneuse, brune en dehors, d'un jaune foncé intérieurement, inodore, légèrement amère : elle fournit de l'extrait gommeux et de l'extrait alcoolique.

C'est vers la fin du dix-septième siècle qu'elle fut apportée en France comme un remède souverain dans la néphrétique et les calculs urinaires; mais elle est singulièrement déchue de son ancienne réputation; et si l'on ne connaissait l'empire tyrannique que la nouveauté exerce sur l'esprit humain, on aurait de la peine à concevoir les éloges qui lui ont été prodigués par quelques auteurs. L'expérience a appris, dit Valmont de Bomare, que son usage dissipe presqu'en un instant les douleurs néphrétiques, par une abondante émission d'urine. Suivant Lieutaud, Geoffroy et Desbois de Rochefort, elle a la vertu de déterger l'ulcération des reins et de la vessie.

D'autres, enfin, ont préconisé ses succès dans le traitement de la goutte et du rhumatisme. Mais comme nous possédons des remèdes indigènes beaucoup plus efficaces, tels que les baies de genièvre, les feuilles de bussesolle, etc., il faut abandonner aux Brésiliens la racine de Pareira brava.

Du reste, on la prescrit en décoction, à la dose d'une demi-once pour une livre de colature, qu'on partage en trois doses, à prendre de quatre en quatre heures. Les Brésiliens et les Portugais ajoutent à cette décoction un gros de muriate d'ammoniaque.

BERBÉRIDÉES. *BERBERIDEÆ.*

Berberideæ. Juss. DC.

ÉPINE-VINETTE. *BERBERIS.*

Calice à six folioles, entourées extérieurement de trois bractées. Corolle composée de six pétales munis à leur onglet de deux glandes. Six étamines. Stigmate simple, persistant. Une baie à une loge, renfermant deux ou trois graines.

ÉPINE-VINETTE COMMUNE.

BERBERIS VULGARIS.

Berberis vulgaris. Linn. Spec. 471. DC. Fl. Fr. 4082. Lam. Illustr. t. 253. f. 1.

C'est un arbrisseau qui croît en Europe dans les lieux incultes, dans les forêts, au milieu des haies, etc. De sa racine fibreuse et rampante s'élèvent des tiges rameuses, droites, dont le bois est fragile et d'une couleur jaunâtre. Les rameaux sont diffus, revêtus d'une écorce mince et cendrée, armés à la base d'épines droites, inégales et disposées trois à trois. Les feuilles sont d'un joli vert, ovales, rétrécies en pétiole, dentées en scie à leur contour, presque ciliées, comme épineuses, et ramassées en faisceaux. Les fleurs sont jaunes, pédonculées, disposées en grappes axillaires et pendantes. Les étamines, au nombre de six, offrent un phénomène

remarquable. Si on touche leur base avec la pointe d'une épingle, elles éprouvent une sorte de contraction on d'irritabilité, et se portent rapidement vers le pistil auquel elles restent quelque temps adhérentes.

Les fruits sont ovales, rouges dans l'espèce la plus commune. Parmi les variétés qu'on cultive dans les jardins, les unes ont des fruits violets ou blanchâtres, les autres des fruits sans pepins. Tournefort a fait mention d'une variété à fruits noirs, d'une saveur très agréable, qu'il a observée dans le Levant.

Ces fruits contiennent une pulpe molle, mucilagineuse, rafraîchissante. Le principe muqueux s'y trouve combiné avec les acides malique et sorbique. La médecine domestique en fait usage pour tempérer et rafraîchir le sang dans les fièvres inflammatoires et bilieuses, pour apaiser l'irritation des intestins et des voies urinaires. Elle les emploie également dans les maux de gorge, dans les hémorrhagies actives, etc.

On en exprime le suc et on l'étend dans une suffisante quantité d'eau qu'on édulcore avec du sucre. Le sirop d'Épine-vinette, qu'on nomme aussi dans les officines *sirop de Berbéris*, jouit également d'une vertu réfrigérante et d'une douce astriction. Deux ou trois onces suffisent pour communiquer à deux livres d'eau une saveur agréablement acide. Cette boisson calme la soif, diminue l'irritation fébrile, favorise le cours des urines, etc. La gelée d'Épine-vinette peut remplacer le sirop; elle est d'ailleurs très délicate, et forme un aliment salubre pendant la convalescence qui suit les maladies aiguës.

On prépare un vin aigrelet assez agréable, en faisant fermenter les baies d'Épine-vinette avec de l'eau miellée.

La racine de cet arbrisseau purge légèrement. Les va-

ches, les chèvres et les moutons mangent ses feuilles. L'écorce du bois fournit une bonne teinture jaune qui pourrait suppléer celle de la gaude. Le suc des baies, mêlé avec l'alun, donne une couleur d'un beau rouge.

L'Épine-vinette sert encore à faire des clôtures autour des champs et des jardins. Dans la belle saison, ses fruits, d'un rouge de corail, produisent un effet charmant, au milieu de la verdure qui couvre les haies. Cet arbrisseau prospère dans presque tous les terrains. On le multiplie de boutures, de bourgeons enracinés, et de graines qui ne viennent ordinairement que la seconde année.

NYMPHÉACÉES. *NYMPHÆACEÆ.*

Nymphœaceœ. DC. — *Hydrocharideœ.* Juss.

NÉNUPHAR. *NYMPHÆA.*

Calice de quatre à cinq folioles colorées intérieurement. Pétales nombreux, disposés sur plusieurs rangs. Étamines nombreuses à filamens planes. Ovaire à plusieurs loges, surmonté d'autant de stigmates. Fruit sec, globuleux, polysperme; graines lisses, ovoïdes, à périsperme farineux.

NÉNUPHAR BLANC. *NYMPHÆA ALBA.*

Nymphœa alba. Linn. Spec. 729. DC. Fl. Fr. 4084.
Fl. Dan. t. 602.

C'est dans les plus beaux jours de l'année qu'il faut voir cette superbe plante flottant sur les lacs, sur les rivières, ou sur un tranquille ruisseau, avec ses belles feuilles d'un vert satiné, et ses fleurs d'une blancheur éclatante qui contraste avec l'or des étamines.

D'une racine épaisse, vigoureuse, revêtue d'écailles brunes, naissent des feuilles larges, arrondies en forme de cœur, très lisses, attachées à des pétioles qui s'allongent jusqu'à la surface de l'eau. Les fleurs partent de la même souche et s'annoncent par un gros bouton enfermé dans les divisions du calice. Ce bouton s'entr'ouvre peu à peu, et la fleur se développe sur trois rangs de pétales, d'un blanc de neige,

renfermant un nombre immense d'étamines, avec des filamens et de longues anthères couleur d'or. L'ovaire est libre, sans style, muni d'un plateau orbiculaire, où sont disposés huit à dix stigmates rayonnans. Le fruit qui lui succède est globuleux, plein de semences ovoïdes, brunes et luisantes.

Le Nénuphar blanc est une plante fort renommée pour sa vertu rafraîchissante. On croyait pouvoir être long-temps chaste, et mettre le corps à l'abri de toute impression mondaine avec le secours de cette plante aquatique. Des hommes graves ont cité des faits curieux, des anecdotes de couvent pour prouver que son action sédative n'était pas illusoire. On a même avancé que bon nombre de religieuses avaient péri pour en avoir fait usage, et ce préjugé populaire existe encore.

> Le Nénuphar, am de l'humide séjour,
> Destructeur des plaisirs et poison de l'amour.
> (DELILLE.)

Mais on ne dit pas que ces religieuses suivaient en même temps un régime rigoureux, qu'elles s'imposaient toute sorte de privations, qu'elles passaient les nuits en prières. Voilà ce qui explique l'état de langueur et de dépérissement de ces bonnes âmes, la faiblesse et l'énervation de tout le système, et enfin la mort qui venait terminer une vie passée au milieu des jeûnes et des macérations.

Mais voici des faits plus récens qui feront peut-être mieux apprécier les propriétés du Nénuphar.

Un naturaliste, âgé d'environ trente ans, d'un tempérament nerveux, d'une imagination ardente, grand amateur de vieux bouquins de médecine, avait cru y trouver des remèdes propres à éteindre les feux de l'amour. Il avait été trahi dans ses affections, et il voulait oublier l'infidèle qui faisait le

tourment de sa vie. Le Nymphæa lui promettait un prompt soulagement. Le voilà courant les vallées, cherchant au bord des ruisseaux la plante salutaire. Racines, fleurs et fruits, tout est mis en ébullition; on dirait une magicienne se livrant à quelque maléfice. La liqueur exprimée remplacera désormais le vin de Mâcon et le vin de Beaune. Pour seconder l'action du remède, il renonce à l'usage des viandes, il vit comme un anachorète, de fruits et d'herbages.

Ce régime, dont il attendait les meilleurs effets, ajoute à ses irritations organiques, exalte sa tête, provoque l'insomnie, et une sorte de délire nocturne, qui lui montre celle qu'il s'efforce d'oublier, parée de nouveaux charmes, plus belle, plus fraîche, plus séduisante qu'aux premiers jours de sa passion. A son réveil, sa douleur, ses regrets sont encore plus cuisans, les heures se passent dans un mortel ennui, il invoque la mort, comme le seul remède à ses maux, puisque le Nymphæa ne lui porte aucun secours.

Dans sa détresse, il implore l'assistance de l'art. Les médecins cherchent à arrêter les progrès du mal par des moyens mieux assortis; ils modifient le régime, ils tâchent de consoler le malade par des entretiens philosophiques. Vains efforts! Il est en proie à de noires vapeurs, il ressent des douleurs aux hypochondres; un froid glacial parcourt la périphérie du corps, tandis que les organes intérieurs sont brûlans. Il a les yeux caves, le regard sombre, le visage flétri; il sue, il frissonne tour à tour, au moindre mouvement; il voudrait haïr celle qui fait son désespoir, et il l'aime encore, il l'aime plus que jamais.

Un amoureux, d'un autre genre, nous fournit un fait non moins intéressant. Le lecteur veut-il nous permettre de le lui raconter?

Habitué à un régime chaud, stimulant, composé en grande

partie de viandes noires, d'alimens épicés et de vins généreux; faisant rarement de l'exercice, sortant à peine un instant pendant les beaux jours; n'aimant que les plaisirs vulgaires qui venaient le trouver chez lui à des heures fixes, M. L. s'aperçut enfin que cette manière de vivre le vieillissait, et il voulut la réformer. Ferme dans sa résolution, il renonce aux plaisirs de l'amour, substitue au bœuf, au mouton, au gibier, les farineux, les fécules, le laitage, et la bière devient son unique boisson.

Les mouvemens physiques, les irritations voluptueuses qu'il invoquait auparavant pour tromper l'inutilité des heures, venaient pourtant frapper à ses organes comme une horloge; c'était le pouvoir de l'habitude qui les ramenait. Pour les faire taire, il s'imagine de prendre matin et soir un grand verre de lait d'amandes edulcoré avec le sirop de Nénuphar. Il se couchait régulièrement à neuf heures pour se lever le lendemain à midi. Le sommeil fut d'abord assez calme; son imagination naturellement froide ne réveillait en lui aucun souvenir.

Mais peu à peu son corps farci de fécule et de mucilage, devint bouffi, inerte, insensible à presque tous les besoins matériels; tous les sens étaient émoussés; le goût, l'odorat, la mémoire presque anéantis. M. L. ne parlait plus d'amour, il était devenu idiot, faible comme un enfant à la mamelle. Quelques voyages ont redonné un peu de force au physique, mais la tête est vacillante, vide d'idées; c'est un corps sans âme.

Certes, on ne saurait mettre ces accidens sur le compte du Nénuphar, il en est fort innocent; on doit bien plutôt les attribuer à un mauvais régime diététique, à un changement trop brusque dans les habitudes de la vie. Il faut respecter certaines habitudes, disait Hippocrate, ou du

moins ne pas les changer brusquement, fussent-elles mauvaises.

Cette plante n'est pourtant pas dénuée de toute vertu. Ses fleurs récentes sont aromatiques et un peu sédatives. On les prescrit en infusion théiforme pour apaiser l'irritation spasmodique ou l'inflammation des intestins et de l'organe urinaire. Mais il faut les employer fraîchement cueillies, car elles perdent leurs propriétés par la dessiccation.

Le sirop qu'on prépare avec leur infusion et le sucre, est d'un usage assez fréquent dans les irritations, les phlegmasies organiques; on le donne par cuillerées dans une suffisante quantité d'eau d'orge ou de lait d'amandes. Ce remède simple remplace avantageusement les préparations opiacées dans les affections fébriles avec des symptômes de congestion vers la tête. On l'associe également aux eaux distillées de laitue, de fleurs d'oranger, etc., dans les potions tempérantes.

Potion tempérante. Prenez, eau distillée de laitue, six onces; eau de fleurs d'oranger, demi-once; nitrate de potasse, quinze grains; sirop de Nymphæa, deux onces. Mêlez pour une potion à prendre en deux ou trois doses dans la nuit. Ce remède convient au début des affections aiguës, lorsque le malade est tourmenté par la soif, la douleur de tête, la chaleur et l'agitation fébriles, l'insomnie, etc.

La racine est amère, un peu âcre lorsqu'elle est fraîche; elle contient d'ailleurs une assez grande quantité de fécule, et elle sert depuis long-temps de nourriture aux Ostiaques et aux Calmoucks. Cette racine, desséchée et réduite en poudre, donne une farine dont on peut faire du pain par les procédés ordinaires. Certes, on ne saurait le comparer au pain obtenu des céréales; remercions pourtant la Providence d'avoir semé partout des ressources pour les malheureux. Ce serait l'aliment du pauvre dans un tems de disette.

En Suède, on recueille les feuilles pour les donner aux bestiaux. La racine sèche leur offre encore une abondante nourriture.

NÉNUPHAR JAUNE. *NYMPHÆA LUTEA.*

Nymphœa lutea. LINN. Spec. 729. DC. Fl. Fr. 4084. Fl. Dan. t. 603.

Cette espèce orne aussi la surface des eaux tranquilles; on la voit au milieu des lacs, des étangs et des marécages. Elle a une racine rampante, charnue, écailleuse; des feuilles amples, lisses, épaisses, cordiformes, moins arrondies que celles de l'espèce précédente. Les fleurs sont d'un beau jaune, grandes, terminales, solitaires, odorantes, composées d'un calice à cinq folioles arrondies, et de pétales nombreux disposés sur un ou deux rangs. Le fruit est conique.

Le Nénuphar jaune possède les mêmes propriétés que le Nénuphar blanc. On peut également faire du pain avec la farine de la racine desséchée.

Ces deux plantes sont belles, pittoresques dans les pièces d'eau. Il est aisé de les multiplier; il suffit de jeter dans les eaux dormantes des capsules prêtes à mûrir et à s'ouvrir. Les graines vont au fond de l'eau, y prennent racine, et les plantes qui paraissent au printemps suivant, fleurissent en été.

La fleur du Nymphæa commence à sortir de l'eau lorsque le soleil paraît sur l'horizon; à midi, elle est élevée d'environ trois pouces au dessus de sa surface. Sur les quatre heures du soir elle fait ses préparatifs pour la nuit, se ferme peu à peu, et rentre au coucher du soleil dans son habitation aquatique, où elle demeure jusqu'au lendemain.

Une autre espèce de Nymphæa très célèbre croît en Égypte

dans les ruisseaux formés par le Nil, c'est le *Nymphæa lotus*. Elle a beaucoup de ressemblance avec notre Nénuphar blanc; les fleurs ont la même couleur, les feuilles sont également cordiformes, mais dentées sur les bords. Les capsules sont remplies de semences globuleuses, noirâtres, avec lesquelles on fait du pain dans certains cantons de l'Égypte. Les racines sont charnues, d'une saveur douce, mucilagineuse; on les mange cuites à l'eau ou dans du bouillon.

Cette plante est le vrai Lotos des Égyptiens. Elle est représentée sur les monnaies, tantôt naissante, tantôt épanouie. On la voit aussi sur la tête d'Osiris et autres divinités. Il ne faut pas la confondre avec le *Nymphæa nelumbo* qui a des fleurs d'un beau rouge, et qu'Hérodote nomme lis rose du Nil. On ne retrouve plus aujourd'hui cette espèce en Égypte, mais elle est commune en Chine et dans les Indes. Le *Nymphæa lotus* diffère également d'un autre végétal dont se nourrissaient plusieurs peuplades barbaresques; celui-ci appartient à la famille des Nerpruns, c'est le *Ziziphus lotus*.

PAPAVERACÉES. *PAPAVERACEÆ.*

Papaveraceæ. Juss. DC.

PAVOT. *PAPAVER.*

Calice caduc à deux folioles. Corolle à quatre pétales. Étamines en nombre indéfini. Stigmate rayonné. Capsule oblongue ou globuleuse, s'ouvrant par plusieurs trous sous la couronne du stigmate; graines très nombreuses, adhérentes a des placenta insérés sur les parois de la capsule.

PAVOT COQUELICOT. *PAPAVER RHÆAS.*

Papaver rhœas. Linn. Spec. 726. DC. Fl. Fr. 4089. Jacq. Fl. Austr. t. 25.

C'est une plante vulgaire, connue de tout le monde, remarquable par la couleur brillante de ses fleurs. Elle a une tige droite, mince, élancée, rameuse, chargée de poils rudes; des feuilles également velues, presque ailées, découpées profondément en lanières assez longues, pointues, dentées ou pinnatifides.

Les fleurs sont grandes, terminales, d'un rouge éclatant, composées d'un calice à deux folioles caduques; d'une corolle à quatre pétales, marqués à la base d'une tâche noirâtre; d'un grand nombre d'étamines à filamens mordorés et surmontés d'anthères noires. La capsule est lisse, ovoïde ou en forme de toupie, couronnée par un stigmate à dix rayons.

Le Pavot coquelicot ou Pavot rouge, jouit d'une vertu calmante, anodine; et sous ce rapport, la médecine domestique doit le préférer aux autres espèces qui fournissent le véritable Opium, substance héroïque, dont on abuse dans une foule de maladies, et qui agit quelquefois comme un véritable poison. Les fleurs récentes, les capsules et même les feuilles exhalent une odeur narcotique. On obtient des capsules vertes, un suc jaunâtre qu'on peut convertir en extrait.

Cet extrait, administré à la dose de six à douze grains, a produit, d'après l'observation de praticiens habiles, des effets vraiment sédatifs. Notre illustre Fouquet, ce vénérable maître dont on ne parle plus maintenant, mais dont le souvenir ne saurait s'effacer du cœur de ses anciens disciples, le donnait à la dose de dix à quinze grains, dans les affections nerveuses et convulsives. Pendant le cours de sa longue et brillante pratique, il a souvent apaisé les spasmes, les irritations les plus graves, et même les douleurs atroces du cancer, avec ce remède dont il élevait quelquefois les doses jusqu'à vingt et vingt-quatre grains.

Barthez, autre professeur non moins célèbre de l'école de Montpellier, prescrivait la même préparation comme un doux narcotique dans l'asthme convulsif; il recommandait surtout de n'avoir recours à l'Opium que lorsque la violence des attaques l'exigeait impérieusement. (Voyez ses *Consultations* publiées par le professeur Lordat, tom. 1, p. 90.)

S'il nous était permis, après de si grands maîtres, de citer nos propres observations, nous dirions que l'extrait de Coquelicot a quelquefois produit un état de calme et un doux sommeil, tandis que l'Opium rendait la tête vertigineuse, augmentait l'agitation, la fièvre et l'insomnie.

Les fleurs contiennent un principe colorant et une assez grande proportion de mucilage. Moins actives que l'extrait,

elles ont pourtant une vertu anodine et en même temps sudorifique. Nous en avons fait l'expérience dans les rhumes, les catarrhes qui se développent à la suite d'une température atmosphérique froide et humide. On les administre en infusion, à la dose d'une à deux onces dans deux livres d'eau bouillante.

La même infusion, mais plus légère, convient aussi après les saignées, dans la péripneumonie, la pleurésie et autres affections pulmonaires aiguës. Elle favorise l'expectoration, relâche les tissus organiques par sa qualité émolliente et mucilagineuse, et dispose aux sueurs critiques qui terminent ordinairement ces maladies. Ces infusions doivent être édulcorées avec du miel, avec du sucre ou avec quelque sirop agréable, tel que le sirop de capillaire, de guimauve ou de gomme arabique. On en prend une tasse toutes les heures ou à des intervalles plus ou moins rapprochés.

Le sirop qu'on prépare avec l'infusion des pétales et le sucre, a les mêmes propriétés. On le donne par petites cuillerées dans une tasse de quelque tisane pectorale.

Nous ferons remarquer en passant que ce sirop, ainsi que les infusions préparées avec les pétales, valent mieux et sont plus salutaires que toutes ces pâtes pectorales, béchiques, etc., qu'on prône si haut dans nos feuilles périodiques, et avec lesquelles on se vante de guérir les maladies du poumon les plus rebelles. Outre que le prix en est assez élevé, elles ne sont le plus souvent qu'un extrait âcre et nauséabond produit par des décoctions prolongées de substances mucilagineuses. Mais nous offrons des remèdes trop simples, le bon public ne saurait les accueillir; il ne croit guère qu'aux pompeuses annonces.

Cette plante dont on admire les belles teintes dans les

champs, est le fléau des moissons. Les propriétaires ruraux la repoussent, la détruisent, mais les enfans l'aiment, la recherchent pour en faire des couronnes et des bouquets. Les fleuristes ont accueilli le Coquelicot dans les jardins, où quittant sa simple parure, il double ses fleurs, et se reproduit sous des nuances variées à l'infini. On voit des Coquelicots pourpres, roses, d'une teinte brune; d'autres sont panachés et bordés d'un beau liseré blanc. On récolte soigneusement les graines des plus beaux individus, et on les sème en automne. On obtient des semences une huile aussi douce que celle du Pavot cultivé.

Le Pavot douteux (*Papaver dubium*) diffère peu du Coquelicot. Il a des feuilles glabres en dessus, velues en dessous, laciniées et d'une couleur un peu glauque. Les fleurs sont petites, d'un rouge pâle; les capsules allongées et couronnées par un stigmate à six ou sept rayons. Cette espèce a les mêmes vertus que le Pavot coquelicot.

Le docteur Deslongchamps a obtenu du suc exprimé des feuilles, des tiges et des capsules un extrait épaissi dont il a constaté l'action anodine dans plusieurs maladies. Il le donne ordinairement sous la forme de teinture ainsi préparée : Prenez, extrait de Pavot douteux, quatre onces; faites fondre dans vingt-quatre onces de vin muscat. La dose est de cinquante à cent gouttes. Avec cette teinture il a guéri des diarrhées chroniques, des coliques plus ou moins violentes, dissipé des insomnies opiniâtres. On peut préparer une semblable teinture avec le Coquelicot.

PAVOT SOMNIFÈRE.

PAPAVER SOMNIFERUM.

Papaver somniferum. LINN. Spec. 726. ROQ. Phyt. méd. nouv. éd. 2. t. 110.

Cette espèce a des tiges droites, cylindriques, hautes de trois à quatre pieds et plus ou moins rameuses. Ses feuilles sont larges, glabres, embrassantes, ondulées, incisées, inégalement dentées et d'un vert bleuâtre. Les fleurs sont grandes, terminales, inclinées sur la tige avant leur épanouissement; elles ont un calice glabre, concave; une corolle à quatre pétales arrondis, de couleur pourpre; marqués à la base d'une tache d'un violet foncé. Le fruit est une capsule ovale, grosse, très lisse, renfermant une grande quantité de semences noires.

Indigène de l'Orient, le Pavot somnifère est aujourd'hui cultivé partout. Ses fleurs varient dans toutes les nuances; on en voit de blanches, de roses, d'un rouge pourpre, de panachées; d'autres dont les bords se colorent de rose, de violet ou d'un rouge plus ou moins vif sur un fond blanc.

Les capsules, les tiges et les feuilles distillent un suc gommo-résineux, très amer et d'une odeur vireuse. Ce suc, réduit à l'état concret, est connu sous le nom d'*Opium;* il nous vient de la Natolie, de l'Égypte et des Indes, ordinairement réuni en masses orbiculaires, aplaties, rougeâtres à l'extérieur, d'un brun noirâtre intérieurement, d'une cassure brillante et compacte, d'une odeur vireuse, nauséabonde, d'une saveur âcre et amère.

L'Opium fournit à l'analyse une substance extractive, du mucilage, de la fécule, une matière végéto-animale, et sur-

tout un principe alcalin connu sous le nom de *morphine*, dans lequel résident spécialement ses propriétés sédatives. (*Voyez* notre *Phytographie médicale*, nouvelle édition, tom. II, pag. 500.

Nous ne parlerons pas ici des propriétés vénéneuses de l'Opium, nous ne traiterons que de ses principales vertus, et nous renverrons, pour l'histoire générale de cette substance énergique, à l'ouvrage que nous venons de citer.

L'Opium, introduit en petite quantité dans les voies alimentaires, imprime à tout l'organisme une excitation plus ou moins énergique, mais instantanée. Le pouls devient plus fréquent, plus élevé, le visage se colore, l'imagination s'éveille, la chaleur générale s'accroît, les fonctions cutanées sont plus actives, la respiration est moins libre; et à ces phénomènes succède un sommeil tranquille ou plus ou moins agité. Administré à grandes doses, il provoque une excitation extrême, le délire, la stupeur, un assoupissement apoplectique et la mort. L'empire de l'habitude, le tempérament, le climat, peuvent néanmoins modifier son action, au point qu'on peut en avaler impunément des doses effrayantes; et l'on sait que les orientaux en font leurs délices; que dans toutes les villes de Perse il y a des cafés, des estaminets où l'on vend des boissons opiacées, comme on vend du vin en Europe.

Presque tous les médecins demeurent d'accord que l'usage de l'Opium doit être banni du traitement des maladies inflammatoires; cependant, lorsqu'elles débutent par des vomissemens considérables, causés par un spasme violent de la région épigastrique, il est utile, après avoir opposé vainement à ce symptôme les évacuations sanguines et autres moyens relâchans, d'avoir recours aux calmans directs, afin de combattre l'état nerveux de l'estomac. Sarcone opposait

aux affections pleurétiques dont l'invasion était marquée par une douleur excessive, par un éréthisme nerveux dominant, d'abord la saignée, et immédiatement après l'extrait d'Opium. Cette méthode a été suivie avec succès par d'autres praticiens.

L'Opium convient rarement au début des fièvres gastriques et bilieuses; mais lorsque ces maladies s'annoncent par un cours de ventre avec des signes d'une débilité réelle, il faut calmer les mouvemens spasmodiques des intestins par une petite dose d'Opium, afin de pouvoir donner ensuite avec plus de succès l'émétique, qui, sans cette précaution, se changerait en purgatif. Ce conseil, donné par Stoll, est d'autant plus salutaire, que le cours de ventre affaiblit les forces de la vie et devient quelquefois interminable, si on ne lui oppose, dans le principe, des moyens efficaces.

On donne encore l'Opium pour calmer le trouble excité par l'usage des évacuans, chez les sujets d'une constitution très irritable. Cette pratique, vivement recommandée par Sydenham, est de la plus haute importance dans la curation des fièvres. Si pendant le cours des maladies putrides il se manifeste un délire phrénétique, des mouvemens convulsifs, une insomnie opiniâtre, il faudra encore recourir à l'Opium comme au moyen le plus prompt de réprimer ces symptômes redoutables, pourvu toutefois qu'ils dépendent d'une lésion spéciale du système nerveux.

Sydenham est un des médecins qui ont le plus contribué à accréditer l'usage de l'Opium, et peut-être l'autorité de ce grand homme a-t-elle quelquefois égaré des praticiens peu attentifs qui ont abusé de cette substance dans le traitement de la dysenterie bilieuse. Si on consulte l'observation clinique, on verra que les doux évacuans, les boissons acidules, le petit-lait sont d'une plus grande ressource que les narcotiques

dont la propriété sédative tend à supprimer des évacuations salutaires.

Dans le choléra, on peut employer avantageusement l'Opium, si les déjections sont excessives, les forces déprimées, les extrémités froides. On doit alors négliger tous les autres moyens pour recourir promptement à ce remède, seule et unique ressource dans un danger aussi pressant. Il faut le donner non seulement pendant le vomissement et la diarrhée, mais encore après leur cessation, et le continuer matin et soir, jusqu'à ce que le malade ait repris ses forces.

On lit dans une lettre que Sydenham adresse au docteur Brady, un fait de pratique digne de fixer toute l'attention des médecins. Un homme atteint du *choléra-morbus*, éprouvait un vomissement affreux avec des convulsions violentes, des sueurs froides et un pouls qui se faisait à peine sentir. Sydenham lui prescrivit vingt-cinq gouttes de laudanum dans une cuillerée d'eau de cannelle alcoolisée. Ce remède ne lui ayant point suffi, il le réitéra plusieurs fois, et il augmenta la dose du narcotique jusqu'à ce que les symptômes fussent calmés.

Il l'employa avec non moins de succès dans la fièvre dysentérique qui régna en 1670; il l'administrait matin et soir, et il continuait jusqu'à parfaite guérison. Lorsque les symptômes étaient opiniâtres, il ne faisait aucune difficulté de le prescrire trois fois en vingt-quatre heures, à la dose de vingt-cinq à trente gouttes.

Quel est le médecin qui ignore les succès de l'Opium dans les fièvres intermittentes rebelles, les fièvres pernicieuses, le tétanos, l'hystérie, l'hypochondrie et autres maladies spasmodiques dont la cause émane d'une altération spéciale du système nerveux?

Un littérateur distingué éprouvait depuis long-temps une

céphalalgie violente, qui se répétait à des intervalles plus ou moins rapprochés, avec un spasme douloureux de l'épigastre, et des vomissemens spontanés de matières bilieuses. Cette maladie périodique avait été vainement combattue par les évacuans, les bains, le quinquina, le camphre et de petites doses d'Opium. Les paroxysmes étaient devenus plus intenses et plus fréquens lorsque le malade réclama nos soins.

Ne pouvant assigner d'autre cause à cette maladie qu'une lésion spéciale de la sensibilité, nous lui conseillâmes de recourir de nouveau à l'Opium, et d'en augmenter progressivement les doses, afin de réprimer avec plus de succès l'affection spasmodique dont l'énergie semblait s'accroître par l'impuissance des moyens qu'on lui avait opposés jusqu'alors.

Ce malade prit régulièrement, pendant l'espace de huit jours, et toutes les vingt-quatre heures, trois grains d'extrait d'Opium aqueux. Le neuvième jour le paroxysme reparut avec une nouvelle force, il fut accompagné de délire et de spasmes violens. Le dixième jour, nous prescrivîmes quatre grains d'Opium, et cette dose augmentée d'un grain tous les deux jours, fut enfin portée à celle de quinze grains.

Cette méthode ayant parfaitement réussi, on diminua peu à peu les doses de l'Opium, et on en cessa tout-à-fait l'usage, après deux mois de traitement.

L'Opium est encore un remède efficace contre l'irritation et le météorisme occasionnés par les purgatifs drastiques. On doit le combiner alors avec l'huile d'amandes douces, et proportionner les doses à la violence du spasme et de la douleur. Stoll, qui a constaté son action spécifique dans la colique de plomp, l'administrait à grandes doses, pendant plusieurs jours. Un de ses malades éprouvant un vomissement énorme, en prit treize grains avec succès, dans l'espace d'une

seule nuit. Il avait soin d'en faire continuer l'usage pendant la convalescence, et d'en prescrire tous les jours six ou huit grains divisés en plusieurs doses, et incorporés dans une substance amère.

Mais une observation qui n'a point échappé à la sagacité de Stoll, c'est que la colique de plomb peut se compliquer avec la fièvre gastrique bilieuse, ou avec la fièvre inflammatoire, d'après le caractère de la constitution régnante. Dans le premier cas, il est nécessaire d'administrer les évacuans, avant de recourir à l'Opium; dans le second, la saignée est indispensable; il faut même la réitérer, donner des boissons tièdes, émollientes, huileuses, et leur interposer les calmans.

Pourrions-nous passer sous silence les heureux effets de l'Opium dans les rhumes, les catarrhes, lorsque la toux irrite par des secousses violentes les organes de la respiration, et fait craindre l'hémorrhagie? Ne l'emploie-t-on pas journellement dans la phthisie plus ou moins avancée, pour éloigner l'insomnie, réprimer la diarrhée, et calmer en même temps le spasme qui hâte, d'une manière si rapide, les progrès de la consomption?

Qui n'a pas été témoin de son efficacité dans la syphilis chronique si souvent exaspérée par les préparations mercurielles, dont la tourbe des charlatans font un si grand abus?

On observe des irritations spasmodiques des intestins, de l'utérus, etc., qui cèdent également à l'usage de l'Opium, mais il ne faut pas attendre pour l'administrer que cet état nerveux soit transformé en phlegmasie. Cette substance agit d'une manière héroïque dans toutes les affections où la douleur domine d'une manière pernicieuse. Ainsi on l'emploie journellement dans les névralgies avec plus ou moins d'avantage.

Sydenham, qui a traité de la goutte, et qui a été lui-même goutteux presque toute sa vie, veut que l'on prenne tous les soirs un peu de laudanum, lorsque les douleurs articulaires sont intolérables. Il le conseille également lorqu'il survient des tranchées violentes, une diarrhée excessive, des vomissemens accompagnés de faiblesses.

Cette méthode, appliquée aux affections arthritiques, a eu des partisans et des détracteurs. Dans les attaques simples et régulières de la goutte des articulations, un régime doux, des boissons relâchantes et diaphorétiques, sont les remèdes les plus convenables, puisqu'ils tendent à favoriser les mouvemens salutaires de la nature; mais lorsque la douleur est violente et soutenue, qu'elle épuise les forces et s'oppose à une heureuse terminaison, les préparations opiacées, dont on règle les doses suivant le degré d'irritation, l'âge et le tempérament du malade, produisent quelquefois des effets merveilleux.

Que les goutteux ne se fient pourtant pas trop à l'Opium; qu'ils sachent que la douleur est nécessaire pour que la maladie puisse parcourir légalement ses périodes; que les attaques sont plus longues, et qu'on reste quelquefois impotent pendant plusieurs mois, lorsque la douleur est vague et peu sensible. Les narcotiques appliqués dans un moment inopportun peuvent bien faire cesser l'irritation articulaire, mais alors la goutte envahit de plus nobles organes, et cette espèce de métastase a été plus d'une fois mortelle. Il n'y a pas de maladie qui demande autant de courage, de patience, et si peu de remèdes que la goutte. Le moindre emportement accroît les douleurs et peut devenir funeste. Les premiers accès sont cuisans, terribles, si le malade est fort et d'un âge moyen; mais peu à peu les symptômes s'amendent, s'adoucis-

sent, avec une diète tempérante et le calme de l'esprit beaucoup plus puissant que l'Opium.

Vers la fin de juillet 1836, j'étais détenu dans mon lit par une attaque de goutte horrible qui m'était survenue à la suite de plusieurs herborisations à travers les montagnes. C'était le sixième jour de la maladie. Mes pieds, surtout le droit, étaient comme dilacérés par une douleur si aiguë que j'y eusse succombé, si elle avait duré encore quelque temps. Une potion calmante, composée d'Opium et d'eau de fleurs d'oranger, était là sur ma table de nuit; mais j'hésitais à la prendre. Mes souffrances sont intolérables, je saisis la fiole d'une main tremblante, je vais avaler le narcotique.

J'hésitais encore. Un orgue se fait entendre sous mes fenêtres; l'air en est si doux que je prête l'oreille et oublie mes douleurs. Le musicien ambulant continue sa mélodie; c'est un charme qui se répand dans tout mon être, qui coule de veine en veine, qui me ravit, m'enchante et me fait goûter un délicieux repos. Non, jamais je n'ai éprouvé un changement si rapide dans mes sensations; cet état ne saurait se décrire. Dès ce moment les accès diminuèrent de jour en jour, et je pus quitter mon lit le surlendemain de ce concert improvisé.

Il y a environ quinze ans, je voyais avec M. Récamier, habile médecin de Paris, un enfant âgé de huit ou neuf ans, doué d'une sensibilité exquise et sujet aux affections convulsives. Depuis dix ou douze jours ses extrémités inférieures étaient dans un état de contraction spasmodique qui avait résisté aux bains, aux topiques émolliens, aux potions calmantes, etc.

J'arrive un matin auprès du petit malade au moment d'une nouvelle attaque. Je le trouve plongé dans un bain de mauve où on avait beaucoup de peine à le contenir. Je le flatte, le caresse, le console. Un musicien piémontais arrive dans la

cour et s'escrime sur son orgue pas trop discordant. Le petit malade écoute avec une attention qui m'étonne. Je demande à sa mère s'il aime la musique. — Il l'aime beaucoup, monsieur. — Eh bien! madame, priez le musicien de continuer et de jouer des airs plus doux. Une nouvelle harmonie commence, l'enfant redouble d'attention, il pleure bientôt à chaudes larmes. Ses mouvemens sont plus libres; sa mère l'embrasse, le caresse.

On le retire du bain, on le couvre de flanelles chaudes, on le place dans son lit, et une heure après son corps se couvre d'une douce moiteur. Le lendemain, nouveau bain et nouveau concert. L'enfant va beaucoup mieux, il sue de nouveau dans son lit, et trois ou quatre jours après il entre en convalescence.

Certes, la musique ne saurait guérir à elle seule la goutte, le rhumatisme, les convulsions; mais elle peut être d'un grand secours chez les sujets nerveux, très irritables. D'ailleurs on en peut faire l'essai sans crainte, et c'est un de ces remèdes anodins qu'on renouvelle sans inquiétude, car on n'a point à réparer le mal qu'il a fait. Il n'en est pas ainsi des remèdes pharmaceutiques, souvent plus dangereux que la maladie elle-même.

Nous ne voulons pas retracer ici toutes les affections morbides que l'art cherche à combattre ou à soulager par l'Opium; ces détails appartiennent particulièrement à un traité ex-professo sur cette admirable substance [1].

Le célèbre Stahl, détracteur outré de l'Opium, lui a reproché, avec quelque fondement, d'entraver la marche des maladies, de suspendre des mouvemens salutaires, et de ne

[1] On peut consulter notre *Phytographie médicale* où nous avons traité ce sujet avec de grands développemens.

produire souvent qu'un calme perfide. Malgré les accidens qu'entraîne quelquefois son usage, et que partagent plusieurs autres substances qu'on emploie tous les jours, il n'est pas moins vrai que ce remède héroïque, manié par un homme sage et expérimenté, peut rendre à l'art de guérir les plus grands services. D'ailleurs, quel est le médicament digne de lui être comparé dans les cas d'altérations graves du système nerveux, dans ces angoisses violentes qui brisent pour ainsi dire les liens de la vie, et réduisent l'homme au plus affreux désespoir?

L'Opium ne ferait-il que pallier nos maux, comme le prétendent quelques médecins, il n'en serait pas moins un des plus beaux présens de la Divinité, puisqu'il charme les derniers momens de notre existence, apaise nos douleurs et nous endort sur la triste image de la destruction.

On emploie rarement l'Opium du commerce sans qu'il soit purifié. Ce procédé consiste à le laisser amollir dans un peu d'eau, au bain-marie, et à passer avec expression. Il prend alors le nom de *laudanum,* dont la dose ordinaire est à peu près d'un grain. On l'administre aussi sous la forme d'extrait, de teinture, de sirop, etc.

Pour préparer l'extrait simple, on coupe l'Opium par morceaux, et après l'avoir fait dissoudre au bain-marie dans une suffisante quantité d'eau, on passe avec expression, et on fait évaporer jusqu'à consistance requise. C'est l'extrait aqueux d'Opium. On distingue un autre extrait préparé par la fermentation, d'après la méthode de Deyeux. L'extrait d'Opium de Baumé, préparé par une longue digestion, a été fort renommé. D'autres procédés se trouvent décrits dans les livres spécialement consacrés à la pharmacologie. On donne ces divers extraits à la dose d'un demi-grain ou d'un grain.

Mais ces doses sont insuffisantes dans les affections graves

du système nerveux; c'est ainsi que, dans le tétanos, le trismus et autres maladies, accompagnées d'une irritation excessive, il est nécessaire de donner de fortes doses d'Opium et de les réitérer à des intervalles peu éloignés, surtout si le malade est habitué à l'usage des narcotiques.

On prépare aussi avec cette substance des teintures plus ou moins usitées; celle qui suit possède une action très intense. Prenez, extrait d'Opium deux onces; eau de cannelle dix onces; alcool six onces. Faites digérer pendant huit jours, passez ensuite avec une légère expression. La dose ordinaire est de quinze à vingt gouttes.

La teinture d'Opium camphrée, connue sous le nom d'Élixir parégorique, est très recommandée par les médecins anglais.

On prépare la teinture, les gouttes ou le laudanum de l'abbé Rousseau, en faisant dissoudre de l'Opium dans de l'eau miellée en fermentation. La dose est de six à huit gouttes.

C'est à l'immortel Sydenham que nous devons la composition du laudanum liquide qui porte son nom. Cette teinture est préparée avec deux onces d'Opium choisi, une once de safran, un gros de cannelle, autant de gérofle, et une livre de vin d'Espagne. On fait macérer le tout dans un matras jusqu'à ce que l'Opium soit dissous; on passe ensuite la liqueur et on la filtre. Dix-huit ou vingt gouttes contiennent un grain d'Opium. La dose ordinaire est de dix à vingt gouttes.

On emploie fréquemment le laudanum liquide dans les potions calmantes, et on le combine avec l'éther sulfurique, avec l'éther alcoolisé, la teinture de castor, etc. Il convient d'observer que dans les vomissemens violens, dans les affections cholériques, on doit l'administrer dans un véhicule peu étendu, afin de ne pas augmenter la susceptibilité de l'esto-

mac. On peut en donner dix ou douze gouttes dans une cuillerée à café d'eau de menthe ou de fleur d'orange, et renouveler ce mélange deux ou trois fois et même davantage, suivant l'intensité des symptômes, en mettant un quart d'heure ou une demi-heure d'intervalle entre ces doses.

La pharmacopée de Russie, la pharmacopée de Suède, celle de Londres, etc., contiennent des teintures opiacées dont les vertus sont plus ou moins sédatives.

On administre ces diverses teintures et autres compositions opiacées, sous la forme de frictions, sur la surface du corps, à l'exemple de Chiarenti de Florence, de Bréra, de Chrestien de Montpellier, etc. On choisit ordinairement la partie interne des cuisses, et quelquefois aussi le bas-ventre et le rachis. Ce procédé convient surtout lorsque le spasme de l'œsophage ou la susceptibilité de l'estomac ne permettent point de donner l'Opium à l'intérieur.

On prépare aussi avec ces mêmes teintures et l'huile d'olives ou d'amandes douces, des embrocations, des linimens qu'on applique sur les parties douloureuses.

Le sirop diacode qu'on prépare avec la décoction des capsules du Pavot et le sucre, est encore une préparation officinale d'un usage fréquent, depuis deux gros jusqu'à une once. Il peut néanmoins être remplacé par le sirop d'Opium dont les effets sont plus certains. On procède à sa confection extemporanée, en faisant dissoudre vingt-quatre grains d'extrait d'Opium dans une once de vin de Malaga, et en ajoutant à la dissolution vingt-quatre onces de sirop simple. On l'emploie à la même dose et dans le même cas que le sirop diacode.

Parmi les autres préparations opiacées plus ou moins usuelles, on compte la poudre de Dover, mélange d'une once de nitrate de potasse, d'une once de sulfate de potasse, d'un gros d'ipécacuanha et d'un gros d'Opium. On donne cette

poudre à la dose de vingt à trente grains comme un sudorifique efficace dans les affections goutteuses, rhumatiques, catarrhales, produites par la suppression de l'exhalation cutanée; dans les douleurs vagues, les maladies de la peau d'une nature rebelle, etc.

On prend la poudre de Dover le matin à jeun, et après une heure d'intervalle, on boit plusieurs tasses d'infusion de thé vert, de tilleul ou de sauge. Pour favoriser son action, on s'enveloppe de flanelle et on se tient chaudement dans le lit. Si on supporte aisément les sueurs, il est bon de les entretenir pendant plusieurs heures; après quoi on s'essuie le corps, et on se couvre de flanelle sèche. On peut alors substituer à l'infusion de thé ou de feuilles de sauge, du bouillon de poulet ou du bouillon ordinaire coupé. Pendant l'usage de cette poudre, il est nécessaire de garder la chambre, et d'éviter avec beaucoup de soin de s'exposer au froid.

Que dirons-nous de la thériaque, du diascordium, préparations bizarres, sans doute, mais d'une efficacité si universellement reconnue, que les plus hardis réformateurs ont été forcés de les respecter? Quel est le praticien qui n'a pas employé avec plus ou moins d'avantage ces deux médicamens opiacés contre les diarrhées rebelles provenant de l'atonie excessive de la membrane muqueuse intestinale? La dose ordinaire est d'un gros, qu'on peut faire dissoudre dans un peu d'eau de cannelle ou de vin généreux. On les prescrit également en pilules, et on leur associe quelques grains d'ipécacuanha et de cachou.

Les sels de morphine sont des médicamens actifs qu'on emploie fréquemment aujourd'hui. On donne l'acétate et le sulfate de morphine en pilules ou dans les potions, depuis un huitième d'un grain jusqu'à un grain. On croit que ces sels jouissent de tous les avantages de l'Opium sans en avoir les

inconvéniens. On prépare un sirop calmant, propre à remplacer le sirop de Pavot, en faisant dissoudre quatre grains d'acétate de morphine dans une livre de sirop de sucre parfaitement clarifié. On le donne à la dose d'une à deux onces.

Lorsque l'état du tube intestinal ne permet pas l'usage intérieur de l'acétate de morphine, on a recours à la méthode endermique, c'est-à-dire qu'on l'emploie en frictions sur la peau dénudée au moyen d'un vésicatoire. Ainsi on saupoudre la plaie avec un quart de grain ou un demi-grain d'acétate de morphine. A l'aide de cette méthode, on a dompté des douleurs opiniâtres, des névralgies faciales, sciatiques ou lombaires.

Au reste, les jeunes praticiens ne doivent pas oublier que ces nouvelles préparations sont des poisons très actifs, qu'il faut les manier avec prudence, et même ne les administrer à l'extérieur que d'après des indications bien précises. Il est d'ailleurs peu probable que ces médicamens puissent remplacer, dans toutes les circonstances, les autres préparations opiacées.

Les Pavots indigènes fournissent un suc analogue à l'Opium thébaïque. Ce suc contient à la vérité fort peu de matière alcaline, cependant son action calmante est incontestable. L'Opium des Pavots cultivés dans le territoire de Naples en contient une certaine quantité et se rapproche davantage de l'Opium exotique.

Voici comment on récolte l'Opium de nos Pavots. Lorsque les fleurs tombent et que la capsule est encore verte, on fait avec un canif quatre ou cinq incisions longitudinales d'à peu près un pouce de longueur sur un seul côté de la capsule, et sans aller plus avant que l'épiderme. Il s'échappe des incisions un fluide laiteux quelquefois si abondant qu'il tombe en

gouttes sur les feuilles de la plante. Le lendemain, si le temps est beau et le soleil ardent, ce suc se montre sous une couleur grisâtre, tirant quelquefois sur le brun. On l'enlève en raclant les têtes et les feuilles; on le met dans un vase, et au bout d'un ou deux jours il prend la consistance convenable pour être mis en masse. Par ce procédé, l'Opium est aussi pur que celui du Levant, beaucoup moins cher, mais aussi moins actif.

Les capsules servent à faire un sirop qui jouit d'une propriété plus douce que le sirop diacode qu'on prépare avec l'Opium exotique. La simple décoction d'une tête de Pavot dont on a enlevé les semences est un calmant dont la médecine domestique peut tirer avantage. On réduit la capsule en plusieurs fragmens qu'on fait bouillir pendant un quart d'heure dans un verre d'eau; on passe avec expression, et on ajoute un peu de sucre.

Ce remède simple et facile, pris à l'heure du sommeil, apaise les irritations intérieures, éloigne l'insomnie et donne quelquefois une nuit très calme, sans avoir l'inconvénient des préparations opiacées ordinaires.

Comme plante économique et d'agrément, le Pavot des jardins mérite toute notre attention. Sa forme pittoresque, ses teintes brillantes et variées charment nos regards dans les parterres des fleuristes. Il était cultivé avec soin dans les jardins de Rome, comme paraît l'attester ce trait si connu de Tarquin, qui s'amusait à abattre les têtes des Pavots les plus élevés, voulant faire connaître par-là à son fils que, pour s'emparer plus facilement de Gabies, il fallait mettre à mort les premiers personnages de cette ville.

C'est dans les plaines de la Flandre, aux environs de Lille et de Valenciennes, qu'il faut voir vers la mi-juin cette ma-

gnifique plante. Les champs y forment de vastes parterres où le voyageur ne cesse d'admirer les plus riches couleurs. La culture du Pavot forme une branche importante de commerce pour les départemens du Nord. Ses graines donnent une huile douce, agréable, qui ne partage point la qualité narcotique des capsules. On l'appelle vulgairement huile d'*œillet*, mot altéré d'olliète, son véritable nom. Celui-ci dérive d'*oleum*, huile.

On a cru pendant long-temps que l'huile de Pavot était assoupissante et d'un usage nuisible ; elle fut même prohibée en France. La faculté de médecine, consultée par les magistrats, déclara qu'elle ne contenait rien de narcotique, et que l'usage devait en être permis. Cette désicion n'empêcha point le parlement de la prohiber comme comestible. En effet, il ordonna qu'elle ne pourrait être débitée dans le commerce, sans être auparavant mêlée avec l'essence de térébenthine, pour n'être employée dans les arts que comme *huile dessiccative*. Ce ne fut qu'en 1774, c'est-à-dire plus de cinquante ans après, que Rozier parvint à faire casser un arrêt aussi ridicule, et à obtenir la fabrication et la vente de l'huile pure de Pavot.

Cette huile a un goût assez agréable de noisette, et ne se fige pas comme l'huile d'olive, même au douzième et quinzième degré. Elle contient d'ailleurs beaucoup d'air, et se conserve long-temps sans rancir. On ne saurait la comparer, pour la finesse et l'onctuosité, à l'huile de Provence, mais elle vaut mieux que l'huile d'olive vulgaire et mal faite. On l'emploie généralement en Allemagne, en Autriche, en Belgique, et dans les départemens du nord de la France. Aux environs de Paris, et à Paris même, le peuple en fait usage, et nos épiciers ne se font aucun scrupule de la mêler avec l'huile d'olive ordinaire. Il n'y a guère que les huiles fines d'Aix ou d'Avignon qu'ils ne sophistiquent point, et encore

n'oserais-je pas l'affirmer, car ils ont aujourd'hui la manie de la sophistication, depuis le vinaigre jusqu'au chocolat.

Virgile, dans ses *Géorgiques*, appelle le Pavot *Papaver vescum*. En effet, les Romains employaient les graines à la préparation de certains alimens; ils en mettaient même dans le pain. Ils faisaient aussi avec l'huile de Pavot et la farine, des gâteaux et autres friandises qui paraissaient sur la table au second service. En Italie, et à Gênes surtout, on fait de petites dragées avec les semences et le sucre. Dans les pays où la culture du Pavot est établie en grand, le marc qui reste après l'expression de l'huile sert de nourriture aux vaches, aux porcs et à la volaille.

FUMARIACÉES. *FUMARIACEÆ.*

Fumariaceæ. DC.

FUMETERRE. *FUMARIA.*

Calice très petit. Corolle à quatre pétales inégaux, irréguliers, dont un se prolonge en éperon. Filamens des étamines soudés en deux faisceaux, portant chacun trois anthères. Capsule globuleuse, monosperme, indéhiscente.

FUMETERRE OFFICINALE.

FUMARIA OFFICINALIS.

Fumaria officinalis. Linn. Spec. 984. DC. Fl. Fr. Lam. Encycl. Bot. 2. 507. Desv. Fl. Anj. 267. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 400. Engl. Bot. 589.

Sa racine, menue, fibreuse, blanchâtre, projette des tiges rameuses, anguleuses, basses et étalées. Les feuilles sont verdâtres, alternes, pétiolées, deux fois ailées, à folioles ovales, incisées, trilobées. Les fleurs forment de petites grappes pédonculées opposées aux feuilles ; elles sont d'un rouge vineux, avec une tache d'un pourpre noirâtre à leur sommet. Le fruit consiste en une capsule lisse, globuleuse, monosperme, tronquée à son extrémité supérieure.

On rencontre fréquemment cette plante, en été, dans les lieux cultivés, dans les jardins, dans les champs, dans les vignes, etc.

C'est une herbe tendre, succulente, inodore, mais d'une amertume spéciale mêlée à un goût désagréable de fumée ou de suie, qui lui a fait donner le nom de *fumaria*, d'où dérive celui de *fumeterre*, *fumée-de-terre*. Les Anglais l'appellent dans le même sens *fumitory*. On l'a nommée aussi *fiel-de-terre* à cause de son amertume intense.

Elle fournit un principe extractif amer et plusieurs sels. Son infusion aqueuse noircit avec le proto-sulfate de fer.

La réputation de la Fumeterre est ancienne. Galien avait déjà signalé ses vertus médicinales dans les affections hépatiques. Rivière, Boerhaave, Murray, Voltelen, Peyrilhe, et quelques autres auteurs plus récens ont souscrit aux éloges de Galien. Hoffmann, qui a disserté sur les remèdes domestiques, lui assigne un rang distingué.

Comme tous les amers, cette plante réveille spécialement la vitalité des organes digestifs, les stimule, le corrobore lorsqu'ils sont dans un état de langueur et de paresse. Son action tonique se répète sympathiquement sur d'autres organes, tels que le foie, la rate, les glandes mésentériques, l'utérus, le système dermoïde, voilà ce qui explique les nombreuses propriétés dont elle est douée ou qu'on lui attribue.

La Fumeterre sera un moyen d'autant plus précieux dans les affections du foie qu'on aura dégorgé les vaisseaux par quelques évacuations sanguines, et que le système hépatique sera exempt de phlogose. Cet état d'engorgement caractérisé par la faiblesse du pouls, par l'absence des douleurs locales, par la couleur ictérique de la peau, par la langueur des voies digestives, etc., s'offre assez souvent dans la pratique. Insister sur la saignée, sur la méthode antiphlogistique, énervante, c'est prolonger indéfiniment la maladie, c'est la rendre incurable. Mais les amers, les toniques, les doux résolutifs, et particulièrement l'extrait aqueux de Fumeterre ou le suc

exprimé de la plante remplissent alors une indication majeure. On mêle avec avantage l'extrait de Fumeterre avec d'autres extraits amers obtenus des plantes laiteuses telles que la chicorée sauvage et le pissenlit. Si le malade est dans un état de langueur générale, on tâche de réparer ses forces par un régime fortifiant, analeptique, et si l'engorgement se dissipe avec lenteur, on continue l'usage des amers en les combinant avec le calomel ou mercure doux. Je ne saurais dire combien cette méthode m'a réussi dans des cas difficiles.

Le suc de Fumeterre mêlé avec celui de pissenlit et délayé dans du petit-lait est encore un moyen précieux pour les hypochondriaques habituellement constipés. J'ai même quelquefois prescrit en lavement ce même mélange, et les malades en ont obtenu des garde-robes plus faciles, plus régulières. Les purgatifs ordinaires ne produisaient pas le même effet. Cette méthode n'était pas moins salutaire à quelques personnes affectées de dartres et autres maladies de la peau plus ou moins opiniâtres. J'y joignais des pilules préparées avec les extraits amers et le calomel. Je prescrivais un régime doux, des bains de temps en temps et un exercice habituel.

A l'aide d'un traitement à peu près semblable j'ai dissipé des fièvres quartes rebelles aux préparations de quinquina; et j'ai singulièrement amélioré des affections lymphatiques qu'on s'obstinait à combattre avec les plus puissans stimulans, comme les teintures amères, vineuses ou alcooliques. J'ai vu des enfans affectés de scrophule et dévorés par la fièvre, passer rapidement à un état plus calme par l'usage du petit-lait avec le suc de Fumeterre, de chicorée et de cerfeuil, et d'une bière légère substituée aux vins généreux.

L'intumescence des extrémités inférieures, l'anasarque, l'ascite qui dépendent ou se compliquent de l'inflammation

des viscères abdominaux, réclament des moyens analogues, aussitôt qu'on a combattu l'irritation inflammatoire.

Les purgatifs proprement dits, surtout les drastiques, pourraient ranimer l'état de phlogose, tandis que le suc de Fumeterre et des plantes chicoracées, délayé dans du petit-lait ou dans une décoction de chiendent, tient le ventre libre, fait couler les urines et dissipe peu à peu les symptômes d'hydropisie. Ces remèdes fort simples m'ont réussi dans quelques cas où la scille, la digitale et autres plantes énergiques aggravaient l'état du malade.

On emploie ordinairement la Fumeterre en décoction avec quelques autres plantes amères; ou bien on exprime le suc de l'herbe récente qu'on donne à la dose de trois ou quatre onces. On mêle utilement ce suc avec celui des plantes potagères ou chicoracées. Voici les préparations qui me sont familières.

Prenez une suffisante quantité de Fumeterre fraîche, de cerfeuil, de chicorée ou de pissenlit, pour en exprimer cinq ou six onces de suc que vous mêlez ensuite à une livre de petit-lait. On prend ce mélange en plusieurs doses dans la matinée.

Prenez, extrait de Fumeterre, de chicorée et de chiendent, de chaque deux gros; calomel, un gros. Faites suivant l'art soixante pilules. La dose est de quatre à six pilules à prendre le matin à jeun. On boit immédiatement après un bouillon fait avec les plantes chicoracées et un peu de beurre frais.

FUMETERRE BULBEUSE.

FUMARIA BULBOSA.

Fumaria bulbosa. Linn. Spec. 983. Lam. Bot. Encycl. méth. 2. 570. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 400. Fl. Dan. t. 605. — *Corydalis bulbosa.* DC. Fl. Fr. 4098.

De sa racine bulbeuse, arrondie, naissent une ou deux tiges, droites, glabres, hautes de sept à huit pouces, garnies de feuilles deux fois ailées, d'un vert un peu glauque, à folioles cunéiformes, incisées en lobes plus ou moins profonds et obtus. Les fleurs, d'un blanc rougeâtre, munies à leur base d'une bractée cunéiforme, sont disposées en grappe terminale. Les siliques, longues de quatre ou cinq lignes et terminées en crochet, renferment deux à quatre semences noires, luisantes, arrondies en forme de rein.

Cette plante croît dans les lieux couverts, dans les bois, au milieu des haies, où elle fleurit en mars et avril. Elle a une saveur amère et un peu âcre. Ses propriétés sont analogues à celles de la Fumeterre officinale, mais pourtant moins actives et moins estimées.

CRUCIFÈRES. *CRUCIFERÆ.*

Cruciferæ. Juss. Vent. DC.

CHOU. *BRASSICA.*

Calice à quatre folioles un peu gibbeuses à leur base et caduques. Corolle à quatre pétales disposés en croix, munis d'un onglet presque aussi long que le calice. Six étamines droites, dont deux opposées et plus courtes que les autres. Disque de l'ovaire chargé de quatre glandes; stigmate émoussé. Silique comprimée, cylindrique ou tétragone, renfermant des graines arrondies.

CHOU POTAGER. *BRASSICA OLERACEA.*

Brassica oleracea. Linn. Spec. 932. Lam. Encycl. Bot. 1. 742. DC. Fl. Fr. 4118.

Cette espèce, cultivée chez tous les peuples, constitue le Chou proprement dit, et présente un grand nombre de variétés toutes fort intéressantes. Sa racine forme une sorte de souche droite, charnue, cylindrique, d'une hauteur variable, se terminant par une touffe de feuilles rapprochées, entières, laciniées ou crépues, plus ou moins vertes, violettes ou rouges, glacées d'une vapeur bleuâtre. Les fleurs sont d'un jaune pâle ou presque blanches, disposées en grappes lâches et terminales, remplacées par des siliques allongées, presque cylindriques.

Nous ne parlerons ici que des variétés ou sous-variétés les plus remarquables et les plus utiles, sous le rapport de l'art culinaire et de l'économie domestique.

Chou-vert. *Brassica oleracea viridis.* — Le Chou-vert se distingue par sa tige élevée, par ses feuilles larges, ondulées, crépues, à côtes saillantes. On le sème en juin et juillet, et on le sert sur nos tables lorsque les feuilles ont été attendries par les gelées.

Une sous-variété porte le nom de *Chou-cavalier* ou *Chou en arbre.* Elle se fait remarquer par la haute stature de sa tige qui s'élève jusqu'à huit ou dix pieds; par ses feuilles larges, entières, planes ou légèrement crépues, attachées à des pétioles presque cylindriques, longs de cinq à six pouces. Ce Chou végète pendant plusieurs années sans interruption. On le multiplie de boutures ou de graines qu'on sème depuis mars jusqu'en juillet. Il est également alimentaire pour l'homme, mais il sert plus particulièrement à la nourriture des animaux.

Le Chou de Bruxelles, autre sous-variété du Chou-vert, a deux ou trois pieds de hauteur. Ses feuilles sont si crépues qu'elles se roulent sur elles-mêmes, et forment autour de la tige un grand nombre de petites pommes tendres, succulentes et très recherchées pour l'usage culinaire.

Le Chou frangé ou Chou à aigrettes se garnit de petites feuilles assez profondément découpées, très frisées ou bouillonnées, et qui varient pour la couleur. Elles se nuancent de vert, de blanc, de jaune, de rouge ou de violet.

Toutes ces variétés ou sous-variétés se sèment depuis le mois d'avril jusqu'au mois de septembre. On donne les grandes feuilles aux bestiaux; les petites, ainsi que les rejets attendris par la gelée, trouvent place sur la table. On ne saurait trop

recommander leur culture qui offre de grandes ressources en hiver pour délasser les bestiaux des nourritures sèches.

Chou-cabus ou Chou pommé. *Brassica oleracea capitata.* — Feuilles grandes, lisses, épaisses, succulentes, d'un vert glauque, peu découpées, presque arrondies, concaves, se recouvrant les unes les autres de manière à former une grosse tête arrondie et serrée.

Parmi les variétés du Chou-cabus on distingue le Chou d'Yorck, à pommes petites, oblongues, très précoces et très estimées; le Chou cabage, presque aussi hâtif et dont on mange les petites pommes serrées vers la fin d'avril; le Chou en pain de sucre ou Chou de Saint-Denis, à pommes d'un vert blondin, oblongues, quelquefois irrégulières, tendres et bonnes à manger à la fin de mai.

Le Chou pommé blanc est encore une variété dont la culture est générale, parce qu'il est volumineux, qu'il prospère dans tous les terrains, et qu'il est moins sensible que les autres à l'intempérie des saisons. Ses feuilles, d'un vert glauque, forment une grosse tête aplatie au sommet, quelquefois ronde. Ce Chou a plusieurs sous-variétés remarquables, surtout le gros Chou d'Allemagne ou d'Alsace qu'on appelle *Quintal* à cause de sa grosseur demesurée; c'est le *Brassica capitata maxima.* Ses feuilles sont un peu festonnées, d'un vert grisâtre, et ses pommes deviennent monstrueuses dans les terrains riches et frais du Haut et Bas-Rhin. En 1595, on en fit peser un dans un jardin, au Vaux, près d'Avallon : il était du poids de quarante-six livres, et il avait dix-huit pieds de tour. En 1601, à Strasbourg, on en vit un autre pesant plus de cinquante livres. Ce magnifique Chou sert à préparer la chou-croûte ou saver-kraut des Allemands.

Le Chou-rouge. *Brassica capitata rubra.* — C'est une autre sous-variété qu'on mange en salade dans le Nord, et que nous employons assez souvent dans les bouillons pectoraux à cause de sa saveur douce et sucrée. Les amateurs de Choux le recherchent pour la table, de même que le petit Chou-rouge dont les nervures des feuilles sont couleur de sang; c'est le *knaper* des Hollandais.

Parmi les variétés à feuilles frisées, on distingue particulièrement le Chou-pomme d'Allemagne, à grosse tête blanche, tendre, excellente; les Choux de Milan, non moins recherchés, plus ou moins hâtifs, dont les feuilles sont frisées ou bouillonnées, et les fleurs blanches. On sème ces Choux depuis mars jusqu'en juillet, pour les consommer en automne et en hiver. Ils sont moins difficiles sur le sol que les Choux pommés non frisés, mais leur goût fortement musqué ne plaît pas à tout le monde.

Chou-fleur. *Brassica oleracea botrytis.* — Grosse tête blanche, charnue, mamelonée ou grenue, tardive à se développer. Il y a une variété plus petite, plus tendre, plus délicate et plus hâtive. On cultive les Choux-fleurs de Londres, de Paris, de Malte, de Hollande et d'Italie. Ils aiment une terre substantielle, légère, surtout bien amendée. On les sème en février et mars sur couche, ou en avril et mai en pleine terre, pour en jouir à la fin de l'été.

A ce groupe de Choux botryformes appartiennent le Brocolis commun, le Brocolis blanc, le Brocolis violet de Malte dont on mange les drageons tendres et succulens. On les sème en mai et juin sur une plate-bande ombragée. Ils demandent une terre légère, substantielle.

Le Chou a été traité avec une sorte de mépris par les mé-

decins. Pas une de ses nombreuses variétés ne figure dans la matière médicale, si ce n'est le Chou-rouge à cause de sa saveur douce et sucrée. Nous en reparlerons plus tard.

Mais ces herbes tendres, succulentes, nutritives sont bien dédommagées de ce dédain par l'art culinaire et l'économie domestique; et toutes vulgaires qu'elles sont, leur aspect, non pas seulement sur la table, mais aussi dans le potager, charme les regards de plus d'un gourmand. Il faut voir le Chou après les pluies de la nuit, lorsque le soleil vient mêler sa vive lumière aux perles diaphanes retenues dans les plis de ses feuilles. Comme la vie, la force, la santé rayonnent dans cette belle plante! Il n'y a pas un amateur qui ne la dévore de l'œil, surtout s'il a fait maigre chère la veille.

Nous pourrions évoquer les ombres des Grecs et des Romains pour prouver que le Chou a mérité les suffrages des premiers peuples de la terre. Et par exemple, Caton, le sévère Caton, ennemi irréconciliable des médecins, médicastre lui-même, traitait toute sa maison avec le Chou, sans distinction de maladie; et, chose merveilleuse! ses gens ne s'en trouvaient pas plus mal. La nature les guérissait à l'insu de Caton. Suivant Pline, le Chou a été pendant plusieurs siècles l'unique remède des Romains. Le cynique Diogène, vivant de Choux dans son tonneau, bravait les railleries d'Aristippe, et Curius Dentatus se régalait avec les raves de son jardin qu'il faisait cuire lui-même.

Mais le peuple-roi méprisa bientôt ce régime simple, fait tout au plus pour des barbares. Après la conquête de l'Asie il lui fallut des mets plus friands, plus recherchés. Lucullus, fatigué de gloire militaire, mit bas le casque et se fit gourmand. Son exemple eut l'effet de l'étincelle électrique sur un peuple déjà disposé aux délices de la vie. Les oiseaux les plus rares, les coquillages, les poissons les plus délicats,

toute sorte de sauces et de ragoûts, inventés par Apicius et son école, vinrent orner leurs tables.

Le goût de la bonne chère fit encore des progrès lorsque la république dégénérée fit place à l'empire. A l'exception d'Auguste, tous les empereurs jusqu'à Vespasien furent gourmands ou plutôt crapuleux et gloutons. Mais il faut le dire, à la louange de ce stupide Claude, ce fut lui qui releva le Chou par l'amour qu'il portait au petit salé. Pères conscrits, s'écria-t-il un jour en entrant au sénat! dites-moi, je vous prie, est-il possible de vivre sans petit salé? Et l'honorable compagnie de répondre aussitôt : Oui, seigneur, plutôt mourir que de se passer de lard. Dès ce moment les sénateurs, pour faire la cour à Claude, se régalèrent de petit salé aux Choux. Voilà comme la lâcheté des courtisans, si fatale aux rois, fait pourtant revivre de bonnes choses, méprisées ou tombées en désuétude.

Les peuples modernes n'ont pas moins aimé le Chou. Dans les contrées du Nord il est l'aliment du pauvre comme du riche. Voyez ces bons Allemands qui vivent de chou-croûte ; sont-ils moins sains, moins vigoureux? N'est-ce pas à cet aliment salubre qu'ils doivent en partie leur bonne mine, leur franche gaîté? Et nous autres Français avons-nous dégénéré depuis que nous sommes allés dans leur pays, pour les vaincre sans doute, mais aussi pour étudier leur manière de vivre? Si nous leur avons appris à manger avec plus d'élégance et de délicatesse, ils nous ont à leur tour initiés dans leurs ragoûts tudesques, et notre cuisine n'en est que plus variée et plus substantielle. Sans adopter pleinement leurs méthodes culinaires, parfois un peu romantiques, je leur saurai gré toute ma vie de leurs bonnes recettes pour la préparation des Choux et surtout de la chou-croûte ou *saver-kraut*.

Au reste l'analyse chimique vient confirmer l'excellence

des Choux. Quels sont leurs principes? L'analyse y trouve de la fécule, de l'albumine, du mucilage plus ou moins sucré avec un principe un peu âcre dont la cuisson le dépouille. Dans la Basse-Bretagne, dans la Normandie, dans quelques provinces méridionales; en Allemagne, en Suède, en Hollande, en Belgique, on mange abondamment de ces plantes crucifères, et on s'en trouve bien.

Les Limousins, les Auvergnats, les habitans du Rouergue, du Haut-Languedoc, etc., marient le Chou avec la châtaigne, et en font des potages très nutritifs. Les pâtres ont leur marmite qui les accompagne dans les pâturages, et là, au milieu de leurs troupeaux, en bel air, à un feu pétillant, ils font cuire leurs Choux et leurs châtaignes où ils ajoutent quelquefois du lait. Ce mélange rustique, qu'ils nomment *castagnat*, les nourrit merveilleusement, leur donne du courage, de la vigueur, et les fait lutter victorieusement avec les loups. Dans ces montagnes ces luttes étaient autrefois fréquentes, et plus d'un berger traînait à la suite de son troupeau la bête fauve qu'il venait de terrasser [1].

Le Chou est une plante potagère qui se prête à toute sorte d'assaisonnemens, de mélanges, de combinaisons. Je passe légèrement sur les Choux blanchis, puis dûment assaisonnés, et qu'on sert après le potage autour d'une belle pièce de bœuf de forme carrée. Ces Choux plaisent généralement à

[1] Le chevalier Du Sérieys, brave gentilhomme qui fut guillotiné à Rodez, en 1793, comme aristocrate, avait étouffé dans ses bras nerveux un gros loup qui s'était précipité sur lui au milieu d'une forêt. Poursuivi par les révolutionnaires, plus féroces encore que les loups, il errait depuis quelque temps dans les lieux déserts, ne sachant où se réfugier. Enfin il fut pris et condamné à mort. Mais son courage ne l'abandonna point au moment fatal. En livrant sa tête au bourreau, il fit retentir les airs du cri de *Vive le Roi!*

la ville comme à la campagne. Quant au bœuf, il a bien laissé au bouillon une partie de l'osmazôme, mais la substance extractive reste, et s'il est tendre, artistement dépecé, il trouvera des amateurs, malgré l'anathème de Brillat Savarin qui l'a banni à tout jamais d'une table bien servie.

Ce célèbre gourmand ne voulait qu'une cuisine transcendante. Certes nous ne prétendons pas exclure les mets délicats, recherchés; nous en avons besoin avec notre civilisation toute sensuelle, surtout au milieu de nos discordes, de nos troubles politiques, ne fût-ce que pour les oublier un instant. Mais pourquoi la gastronomie ne serait-elle point populaire, aujourd'hui qu'on travaille tant pour le peuple? Au reste, Brillat Savarin n'est pas toujours conséquent avec lui-même, je n'en veux pour preuve que son plat de fromage fondu. Eh bien! en Auvergne, en Limousin, c'est un mets populaire; la seule différence, c'est qu'on fait fondre le fromage dans du bouillon préparé avec des Choux et de la graisse de volaille. Le procédé est fort simple.

Soupe aux Choux et au fromage.

On fonce la soupière d'une couche de fromage d'Auvergne, puis d'une couche de pain, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle soit pleine à moitié ou aux deux tiers. On verse le bouillon et on laisse mitonner à une douce chaleur. Le fromage se fond, et forme avec le pain un mélange intime, épais, où la cuiller doit rester debout.

Certes, ce n'est point là un mets fin, mais chaque pays a ses méthodes, ses plats favoris. Celui-là plaît aux estomacs robustes, à ces montagnards qui ne savent pas quand ils digèrent. J'ai quelquefois mangé à Paris, surtout en carême, de ces soupes au fromage, qu'on peut faire aussi avec le

Gruyère ou le Parmesan. L'attrait de la nouveauté, après des jours passés dans la bonne chère, un estomac parfait, et puis le souvenir de mes jeunes années, tout cela me faisait trouver ce potage délicieux.

Si l'homme friand et difficile s'indigne au nom de ces mets vulgaires, potage aux Choux, au fromage d'Auvergne ou de Gruyère, Choux au petit salé, Choux à la flamande, etc., je pense qu'il ne dédaignera point la succulente garbure de Pau ou de Toulouse. Savez-vous ce que c'est que cette garbure? Écoutez un instant, je vais vous le dire en peu de mots, car je n'aime point les recettes verbeuses de nos écrivains culinaires. C'est d'une prolixité à faire mourir de faim ou d'impatience.

Garbure des Pyrénées.

On fait blanchir quatre Choux et une douzaine de laitues. On les place dans une braisière avec un bon morceau de petit lard, autant de jambon dessalé, deux cuisses d'oie confites, un saucisson, un bouquet de persil, quelques racines et quatre clous de gérofle. On fait cuire et on mouille la braise avec de bon bouillon sans sel. La cuisson étant parfaite, on égoutte les viandes et les légumes. On passe le fond au tamis, on le dégraisse, on le clarifie et on y fait tremper des tranches de pain.

On dresse sur un plat de terre creux les Choux, les laitues, le petit lard et les tranches de pain; on pose le jambon et les cuisses d'oie au milieu, et le saucisson coupé par tranches sur les bords. On fait gratiner sur un feu doux, et on sert avec le fond bouillant et clarifié à part.

Perdrix aux Choux.

Et cette préparation toute classique qui a traversé tous nos mouvemens révolutionnaires sans changer de nom, sans rien perdre de sa renommée; ce plat de Choux surmonté de deux belles perdrix du Mans d'une blancheur appétissante, et d'un morceau de lard de Strasbourg blanc et rose comme un joli minois, qu'en dites-vous? Où est celui qui osera soutenir que c'est un plat vulgaire? S'il l'ose, fût-il un Apicius, je le tiens pour un barbare, pour un gourmand de mauvais goût. Passe pour ce Sybarite énervé par les parfums, par l'édredon, par une vie molle, voluptueuse, et dont l'estomac débile peut à peine supporter le laitage ou quelques fécules légères : oh! celui-là je le renvoie à son lit de roses et au régime de l'enfant en nourrice.

Ici plus d'un lecteur m'appellera sans aucun doute mangeur de Choux, et je n'en serai pas offensé. Sans être aussi sage que Caton qui en mangeait tous les jours, j'aime passionément ce légume, surtout quand il est mêlé à de si bonnes choses, mais je ne suis point gastronome, il faut pour cela de l'esprit et de la fortune, double mérite qui me manque.

« J'ai invité le docteur Roques à dîner, disait un jour M. de Louvain à un de ses anciens camarades, mais je suis bien embarrassé. Il doit être friand, si j'en juge par son Traité des Champignons. Notre cuisine de Versailles n'est pas bien variée, et je voudrais pourtant lui donner un dîner confortable; aidez-moi, je vous prie, de vos conseils. — Ne soyez nullement en peine, donnez-lui un plat de Choux avec du lard et une perdrix, vous ne sauriez lui faire un meilleur régal. »

On se réunit chez l'aimable amphitryon. La table est ornée de quatre plats dressés avec art, sans compter les produits savoureux de la Provence. Des Choux rouges forment une de ces entrées et se distinguent autant par leur belle mine que par leur savante combinaison. Je les trouve excellens, je demande à y goûter encore, mon dîner est fini, et je n'en ai jamais fait de plus délicieux, si ce n'est après mes herborisations dans les hautes montagnes. Oh! alors un morceau de pain bis, un peu de lard ou un peu de fromage, et de l'eau fraîche quand le vin manquait, étaient pour moi une véritable ambroisie. L'homme qui vit dans une sorte d'inertie musculaire, qui ne sort que lorsqu'il fait beau temps, ne saurait s'accommoder de cette simplicité rustique; il demande des essences, des extraits alimentaires, des mets qui puissent réveiller sa langueur, et pour les digérer il lui faut des vins du Rhône ou du Roussillon.

Les Choux ne conviennent pas non plus aux convalescens, ou du moins faut-il qu'ils en usent avec une extrême réserve. Le docteur G., renommé pour sa gourmandise, et médecin de la maison de Charenton, perdit la vie entre un saumon et un plat de perdrix aux Choux.

A peine convalescent d'une maladie grave, il va dîner chez le cardinal Dubelloi. Il prend seulement une ou deux cuillerées de potage, puis deux sardines fraîches de Lorient, afin d'aiguillonner son appétit déjà trop excité par l'aspect d'un magnifique saumon et d'un beau plat de Choux. Les autres mets il les dédaigne, tout son amour est pour ceux-ci. Notre gastronome les dévorait tour à tour des yeux. Il attend avec une impatience inquiète. Enfin on sert les Choux, il en reçoit une belle part avec une aile de perdrix. En quelques instans l'assiette est vide, il voudrait bien recommencer. Un voisin obligeant (c'était un bon chanoine) lui en fait servir encore;

le docteur opère avec la même ardeur. Pourtant le voilà plus calme, il veut se ménager pour le second plat.

On l'entame; une vapeur exquise embaume la table; mais le tour de M. G. n'est pas encore venu. Déjà les papilles de son palais se dressent, s'humectent pour mieux savourer le saumon. Enfin une belle tranche arrosée d'une cuillerée de sauce à la gênoise vient se placer devant lui; son odorat en est charmé, ses joues se colorent d'un rouge vif, ses lèvres s'entr'ouvrent, s'agitent de plaisir. Il est au milieu de nombreux convives comme dans une solitude profonde. Un seul sentiment le maîtrise, il court de son cerveau à son estomac, de son estomac à tous les autres organes, c'est le goût incomparable du saumon. Monseigneur le regarde d'un œil curieux et satisfait. Tout le monde fait silence pour mieux admirer l'attitude, le recueillement du gastronome, et la pieuse assemblée oublie un instant que la gourmandise est un péché capital.

Alors le cardinal adressant la parole à l'heureux convive lui dit en souriant : « Comment trouvez-vous le poisson, monsieur le docteur? — Excellent, admirable, et si Son Éminence veut bien le permettre, j'en accepterai encore un morceau. » Au même instant une deuxième tranche lui est servie. C'était le second acte du drame; le dénoûment approche. Une pâleur effrayante se répand sur son visage, sa vue se trouble; on l'entraîne hors de la salle à manger, on lui fait respirer des sels volatils. Enfin on le met dans une voiture; il arrive chez lui froid, expirant. Avant minuit il était mort.

Le docteur eût également succombé en prenant d'autres alimens, s'il n'y eût pas mis plus de réserve. En général la convalescence exige de la modération à table. La qualité des mets doit sans doute être prise en considération, mais c'est

encore moins la qualité que la quantité qui est nuisible. Les gourmands d'un tempérament sanguin meurent quelquefois à table. Les vieillards doivent surtout être sobres; une simple indigestion peut provoquer des symptômes apoplectiques.

Chou farci.

Toutes les cuisinières connaissent le Chou farci. C'était un mets classique chez nos bons aïeux. Dans les ménages bien ordonnés on fait servir les restes du dîner de la veille à sa préparation. La volaille, le veau rôti, le gigot de mouton, hachés menu, salés, épicés, mêlés à du lard râpé et à des jaunes d'œufs, viennent se placer comme en embuscade dans l'intérieur d'un beau Chou. On le fait cuire à petit feu, et on le nourrit de bon bouillon.

Ce plat bien soigné, convenablement assaisonné, a un goût exquis, et il peut suffire au repas d'une honnête famille. Que de savans, que d'historiens, que de poètes se seraient régalés, il n'y a pas encore bien long-temps, dans leurs *gradus ad Parnassum* au cinquième étage, avec ce mets bourgeois! Aujourd'hui tout est changé; il y en a bien encore quelques uns qui ne savent trop où aller se ravitailler; mais le plus grand nombre vit dans l'abondance, et les plus renommés ou les plus habiles ont leur couvert chez les ministres, ou vont dîner chez Véry. On pense bien que ce n'est pas pour y manger des Choux. Le Chou est peu poétique; Delille, dont la plume savait tout embellir, n'a pas même osé le chanter.

Chou-croûte ou saver-kraut.

C'est une préparation de Choux découpés, assaisonnés, pressés et fermentés pour être conservés dans la saumure. Les peuples du Nord en font une grande consommation; c'est pour eux un aliment de tous les jours. L'usage de la Chou-croûte s'est répandu dans les départemens de la France, limitrophes de la Hollande, de l'Allemagne et de la Suisse; et maintenant elle est très recherchée à Paris par un bon nombre d'amateurs. Toute celle que l'on y mange ne vient pas de Strasbourg, comme le veulent faire entendre les marchands, afin de la rendre plus chère; elle se fait à Paris même, par des Allemands qui s'y sont établis.

Toute espèce de Choux-pommés peut être employée à la préparation de la Chou-croûte; il faut choisir les plus durs. Il est reconnu que les Choux d'Allemagne sont plus propres que les autres à cette fabrication, et c'est ce qui fait préférer dans l'intérieur de la France la Chou-croûte de Strasbourg.

On découpe les Choux en rubans minces; plus ils sont fins, plus la Chou-croûte est estimée. Ensuite on les met et on les entasse dans un tonneau, en saupoudrant chaque couche, de sel et de quelques aromates, tels que les graines de genièvre, d'aneth ou de carvi. Ces couches doivent être bien comprimées et bien battues. Les vieilles futailles d'eau-de-vie ou de vin aident mieux que les autres la fermentation. On place ordinairement le tonneau à la cave; mais tout endroit frais où la gelée n'a point d'accès est égalcment convenable. La fermentation acide ne tarde pas à s'établir dans cette masse qu'on a soin de comprimer avec un couvercle chargé de grosses pierres. Avant que d'apprêter la Chou-croûte, on la lave au sortir du tonneau, et on la presse entre les mains.

On la prépare comme les Choux avec du bouillon, avec du jus de viande, de la graisse de volaille, et on y joint du lard fumé de Strasbourg, du cervelas, du saucisson, etc. On la digère mieux que les Choux qui n'ont point fermenté. Les banquiers allemands font à merveille les honneurs de la Choucroûte. Rien n'est plus majestueux que cette masse énorme de Choux surchargée de toute la charcuterie de Strasbourg, et qui pourrait suffire au repas d'un régiment. Un bon Allemand mange une ou deux assiettées de Chou-croûte avec autant de prestesse qu'un délicat Parisien mange une ou deux cuillerées d'épinards. Comparez ces deux convives; celui-ci est fluet, dépourvu de vigueur; celui-là est carré, dodu, plein de force et de santé.

Les médecins allemands ont fait avec raison l'éloge du saverkraut, qui dans leur pays nourrit le pauvre et paraît en même temps sur les meilleures tables. Le docteur Gattenhof, professeur à Heidelberg, disait, il y a plus d'un demi-siècle : Cet excellent aliment est digne du palais friand des Français, *doctioris etiam Gallorum palati consensum meretur*. Que ce bon médecin repose en paix! La Chou-croûte a déjà fait son tour de France, et on s'en régale non seulement à Paris, mais encore dans nos provinces.

La Chou-croûte simplement préparée avec du bouillon, avec de la graisse ou du beurre, est un aliment très sain, nourrissant, doué d'une vertu anti-scorbutique. On devrait en introduire l'usage dans les lieux de détention, dans les dépôts de mendicité, dans les hospices, etc.

Le capitaine Cook a démontré, dans la relation de son voyage autour du monde, que cette préparation fournissait non seulement un bon aliment, mais encore un des meilleurs anti-scorbutiques connus. Cet illustre navigateur, avec cent dix-huit hommes d'équipage, a fait dans tous les climats un

voyage de trois ans, sans perdre un seul homme de maladie. Il convient qu'il doit aux Choux, et à l'extrême propreté qui régnait dans son bâtiment, la santé de son équipage.

Le Chou-rouge, d'une qualité plus douce, plus sucrée que les autres variétés, se digère aussi plus facilement, et quelques amateurs lui donnent la préférence. On le prépare d'une infinité de manières, au jus, au beurre, à l'huile, à la crême, etc. Nous avons d'ailleurs des Choux-rouges à la hollandaise, à l'allemande, à la flamande. Quelques personnes mangent le petit Chou-rouge cru en salade; mais il vaut mieux le faire cuire, et l'assaisonner avec de l'huile de Provence, du vinaigre, du poivre et du sel. Cette espèce de salade est très appétissante. On en fait aussi de l'excellente Chou-croûte.

Il était autrefois fort renommé, et on lui attribuait une vertu spéciale dans les affections du système pulmonaire. On employait surtout une sorte de sirop pectoral fait avec le suc du Chou-rouge, le safran et le miel. Il était particulièrement consacré au traitement des rhumes, des catarrhes, de la toux, de l'enrouement, etc. Ce remède vaut bien du reste les pâtes pectorales dont on farcit les enrhumés. Voici comme on le prépare.

Prenez suc clarifié de Chou-rouge, une livre; safran, trois gros; miel et sucre blanc, de chaque, demi-livre. Faites bouillir jusqu'à la consistance de sirop. La dose est d'une cuillerée à bouche qu'on mêle à quatre ou cinq onces d'infusion de fleurs pectorales, et qu'on réitère trois ou quatre fois dans la journée.

Les personnes faibles, délicates, et en même temps sujettes en hiver aux affections catarrhales, ont éprouvé les meilleurs effets de ce sirop pectoral.

Morgagni se préserva, lui et les siens, pendant un grand nombre d'années, des fièvres catarrhales épidémiques qui ré-

gnaient tous les hivers à Padoue, en mangeant tous les soirs à souper une salade de Choux cuits. *Me meosque servavi ex quo in quotidiana hyemali cœna haud aliis herbis ad acetarium utimur quam cocta brassica.* (*De sedibus et causis morborum.* Epist. 13.)

Les Choux-fleurs, les Brocolis sont plus tendres, plus délicats, d'une digestion plus facile que les autres Choux. On les prépare au jus, au beurre, en salade, au fromage de Parme ou de Gruyère, etc. On en fait aussi des fritures agréables à l'œil et au goût. Ces plantes oléracées ne sont pas moins délicates en salade, assaisonnées avec de l'huile fine, du poivre, du sel et du vinaigre aromatique ou du jus de citron. Les gourmands, fatigués de bonne chère, ceux aussi dont l'estomac capricieux éprouve le besoin de changer d'alimentation, se trouvent ranimés par cette espèce de salade.

On a dit beaucoup de bien et beaucoup de mal de toute espèce de Choux. En général, l'avis des médecins ne leur est point favorable, et l'on a remarqué que le goût en revient souvent à la bouche lorsque la digestion commence; que des gaz incommodes distendent les parois du tube intestinal. Mais si ce légume convient peu aux valétudinaires, aux convalescens, aux hypochondriaques, il est excellent pour les estomacs vigoureux, pour ceux qui font un exercice convenable.

Les paysans et le peuple de tous les pays de l'Europe s'en nourrissent presque journellement. Dans le Béarn, et dans quelques provinces voisines, il n'y a peut-être pas un seul habitant qui n'en mange au moins une fois par jour. On n'y observe cependant aucune maladie ou indisposition particulière qu'on puisse attribuer à l'usage des Choux. D'après cet usage presque universel, comment peut-on dire (on le dit encore aujourd'hui) que les Choux sont peu nourrissans?

Si quelques personnes ont une sorte de répugnance, d'an-

tipathie pour ce légume, il est certain que les bons estomacs le digèrent en général très bien lorsqu'il est bien cuit, convenablement assaisonné, qu'il réussit même aux sujets délicats, pourvu qu'ils en mangent avec modération.

Mais celui qui après s'être repu de Choux, de lard, de jambon, de saucisses, etc., passe ensuite au jeu de cartes ou s'endort dans son fauteuil, au lieu d'aller se promener en plein air, afin que tous les organes viennent aider l'estomac dans son labeur, celui-là ne saurait jouir d'une nuit tranquille. S'il n'a pas une indigestion, le cauchemar viendra du moins le troubler dans son sommeil. Il faut un air vif et pur pour bien digérer les Choux et toute espèce d'alimentation substantielle.

Vous n'avez aucune occupation qui vous presse. L'aveugle fortune vous a souri, vous êtes dans un état d'aisance qui vous répond de l'avenir. Vous digérez mal, votre appétit est perdu, vous souffrez; il vous faut des blancs de poulet, des filets de merlan, de petits oiseaux, des mets délicats pour n'avoir pas constamment à rendre compte de votre conduite à un homme de l'art. Eh bien! allez courir les champs. Ayez le courage de quitter les belles Tuileries ou le triste Luxembourg; gravissez les collines; promenez-vous dans les allées d'un bois touffu; remplissez vos poumons d'un air pur et embaumé, je vous jure qu'après vos courses vous digérerez non seulement les Choux, mais toute sorte d'alimens. Dans vos heures de repos, entretenez-vous avec Horace, cet ami de tous les rangs, de toutes les conditions, cet homme si habile dans l'art de bien vivre. Lisez aussi Plutarque, Montaigne, Molière, ces philosophes vous donneront la véritable nourriture de l'esprit sans le tourmenter par des tournures bizarres, par un langage indigeste.

Surtout lisez peu de journaux, ou même n'en lisez pas du

tout, pendant quelque temps. Mais les nouvelles vous intéressent, et vous voulez savoir si l'horizon politique est calme ou nuageux; si le ministère menace ruine ou s'il est bien assis. Eh! que vous importe que le ministère chancelle, tombe, pourvu que le gouvernement soit debout. Nous ne manquerons pas de ministres, tout le monde veut l'être, ne fût-ce que pour quelques jours. Vous voyez donc que c'est folie de tant s'occuper de ces petits événemens. Voilà comme vous apprendrez à vivre, à digérer. Lorsque les feuilles jaunies joncheront la terre, et que la nature cessera de vous sourien, retournez à la ville; mais à la belle saison, n'oubliez pas les champs, allez y reprendre de nouvelles forces en y goûtant de nouveaux plaisirs.

CHOU-NAVET. *BRASSICA NAPUS.*

Brassica napus. LINN. Spec. 931. SMITH. Fl. Brit. 2. 719. CHEV. Fl. Par. 3. 877. — *Brassica asperifolia.* LAM. Encycl. Bot. 1. 746. DC. Fl. Fr. 4119.

Cette espèce, connue sous le nom de *Navet*, a une racine fusiforme, tendre, succulente, blanche, jaunâtre et quelquefois brune; une tige glabre, rameuse, haute de deux ou trois pieds. Les feuilles radicales sont découpées en forme de lyre, rudes au toucher, évasées sur la terre, à lobe terminal élargi, ovale, denté sur les bords. Les feuilles caulinaires sont alternes, embrassantes, cordiformes, lancéolées et crénelées.

Les fleurs sont jaunes, disposées en grappes lâches et terminales; elles produisent des siliques longues d'environ un pouce, remplies de graines presque rondes, d'un rouge brun et d'un goût piquant.

Le Navet contient un jus doux, sucré, mucilagineux, mêlé à un principe pénétrant, un peu âcre, qui se détruit par la cuisson. Ses propriétés médicinales se rapprochent de celles du Chou-rouge, et bien souvent on mêle ensemble ces deux plantes potagères, pour en former soit un sirop pectoral, soit des bouillons où l'on ajoute du veau, du poulet, des grenouilles, etc. On soutient avec ces boissons les malades ou les convalescens qui ont besoin d'une diète légère et adoucissante. Les Navets diversement préparés servent à varier le régime propre aux irritations nerveuses, aux phlegmasies viscérales chroniques, etc. On les donne alternativement ou simultanément avec le laitage et les farineux.

Ce régime, à la fois doux et restaurant, suivi avec persévérance, est salutaire aux malades menacés de consomption, et même aux phthisiques, dont il prolonge quelquefois l'existence. Les rhumes négligés, les catarrhes rebelles à une foule de médicamens, se guérissent aussi à l'aide de ces remèdes domestiques. Et qu'on ne nous dise pas : Ce sont des alimens et non pas des remèdes. Nous répondrions par cette maxime des anciens : Le régime alimentaire, convenablement varié suivant l'état du malade, est le meilleur des médicamens. Voilà des préceptes qu'on ne saurait trop répéter aux médicomanes. La nature ne demande pas des secours si énergiques ; les moyens les plus doux, surtout une diète convenable, lui suffisent assez souvent pour terminer son travail.

Aucune substance ne peut être à la fois un remède héroïque et un aliment ; ces deux qualités sont antipathiques. Le Navet ne peut donc offrir que des vertus médicinales douces, légères. Mais par compensation, sa pulpe est savoureuse et très nutritive, lorsqu'elle est simplement préparée au foyer domestique. Les légumes ne demandent pas une main

savante, et si l'art du cuisinier les rend quelquefois plus sapides, assez souvent il les gâte et les dénature.

Il n'y a pas de ménage, soit à la campagne, soit à la ville, où le Navet ne soit employé journellement. Lorsqu'il est jeune et peu volumineux, on le fait cuire sous la cendre, et on l'assaisonne simplement avec un peu de sel. C'est un aliment très sain et d'un goût fort agréable pour les enfans. On délaie également sa pulpe bien cuite dans du lait en y ajoutant un peu de sucre. Cette espèce de bouillie crêmeuse est un fort bon aliment à la suite des phlegmasies gastriques, ainsi que pour les estomacs délabrés dont il ne faut remonter les ressorts que graduellement.

On en fait de fort bons potages, gras ou maigres, et on emploie tour à tour le beurre, l'huile, la graisse d'oie, ou toute autre graise récente et de bon goût. Ce sont les potages de l'ouvrier, du campagnard et des petits ménages. On les rend plus succulens, plus nutritifs avec un peu de petit salé ou un collet de mouton.

Si l'on désire un potage moins vulgaire, on fait blanchir une certaine quantité de Navets coupés par tranches; puis on les saute dans du beurre frais, on les égoutte, on les fait cuire dans du bouillon, et lorsqu'ils sont bien cuits on verse le tout sur des tranches de pain. On peut encore les réduire en purée en les faisant cuire pendant deux heures et en les passant à travers un tamis. Il faut que cette purée ait une couleur blonde. Surtout qu'on ne la fasse pas trop réduire, elle aurait de l'âcreté. Avant de verser le bouillon sur les tranches de pain, les amateurs de la cuisine italienne les saupoudrent de fromage de Parme ou de Gruyère.

Ces mets, un peu bourgeois pour les bouches friandes, figurent cependant sur quelques bonnes tables. On fait d'ailleurs avec les Navets toute sorte de ragoûts. On les sucre,

on les glace, on les combine de mille manières; enfin on les mêle avec la volaille, avec le mouton, avec le veau dont ils relèvent agréablement la saveur. Nous ne parlons point du canard aux Navets, du haricot de mouton, deux plats de mémoire impérissable; nous nous garderons bien de les formuler. S'il y manquait quelque ingrédient, l'artiste culinaire, le cordon bleu nous diraient sans doute d'un ton moqueur: Soyez plutôt maçon si c'est votre métier.

Au reste, nous n'écrivons pas pour ces académiciens de la cuisine, nous ne sommes pas si téméraire, mais bien pour les bonnes femmes de ménage, pour les mères de famille. Celles-ci accueilleront nos conseils, nous l'espérons du moins, avec quelque bienveillance, car nous n'avons à cœur que la santé de leurs ménages. Nous nous hâtons de passer à la rave du Limousin, autre bienfait de la Providence pour les campagnes.

Ajoutons, en terminant, que le Navet a des sous-variétés nombreuses qui se distinguent par la forme, la couleur et la grosseur de la racine. Les variétés les plus renommées chez nous sont les Navets de Freneuse à petite racine en fuseau, le petit Berlin, le Navet des Vertus, à chair blanche, et le Navet du Palatinat, à chair rose. Tous ces Navets sont tendres, très sapides, très délicats lorsqu'on les cultive dans un terrain sec et sablonneux. On récolte dans les sables des environs de Berlin des Navets délicieux, très petits, à peu près de la grosseur d'une plume à écrire. M. Jordan, honorable banquier de Paris, en recevait tous les ans de Berlin une petite caisse. On les faisait cuire tout simplement dans de l'excellent bouillon, après les avoir blanchis; et on les assaisonnait avec du sucre, du sel et du jus de citron. Je n'ai rien mangé de si léger, de si délicat.

CHOU-RAVE. *BRASSICA RAPA.*

Brassica rapa. Linn. Spec. 931. Smith. Fl. Brit. 2. 719. Chev. Fl. Par. 3. 877. — *Brassica asperifolia.* Lam. Encycl. Bot. 1. 746. DC. Fl. Fr. 4119.

Cette espèce porte le nom de *Rave*, de *Rabioule*, et ressemble beaucoup au navet par son port et son feuillage ; mais elle en diffère par sa racinc globuleuse, déprimée au sommet, et d'un volume plus ou moins considérable. Ses feuilles sont également découpées et très rudes au toucher. On la cultive dans les champs et dans les jardins potagers. Elle est très commune dans quelqucs-uns de nos départemens méridionaux.

La plupart des botanistes confondent le véritable Navet dont nous avons traité dans l'article précédent avec la grosse Rave ; celle-ci en diffère pourtant par la forme particulière de sa racine, qui est très charnue, orbiculaire et déprimée. Elle varie en grosseur depuis une livre jusqu'à huit ou dix livres. Nous avons vu dans le haut Languedoc, et surtout en Auvergne, des Raves qui étaient monstrueuses.

Les qualités de la Rave se rapprochent de celles du navet. Elle contient également un principe mucilagineux et une substance saccharine très abondante. On peut en extraire, ainsi que du navet, un sucre cristallisable.

Ainsi que le navet, la Rave fournit à la médecine domestique des remèdes utiles dans les rhumes, les catharres, etc.

Prenez : suc exprimé de Raves cuites ; eau commune, de chaque huit onces ; miel blanc ou sucre candi, deux onces. On prend une tasse à café de cette boisson pectorale de deux en deux heures.

Prenez : maigre de veau, six onces ; Raves ou navets

coupés par tranches, quatre onces. Faites cuire dans une pinte d'eau jusqu'à réduction de trois demi-setiers. En retirant le vase du feu ajoutez une forte pincée d'hysope. Laissez refroidir, et passez à travers un linge. On prend ce bouillon pectoral en trois tasses, une le matin, à midi et le soir. On ajoute à chaque tasse une once de sucre candi.

Les paysans du Limousin, de l'Auvergne, du Rouergue, etc., aiment beaucoup les Raves, et les mangent cuites sous la cendre. Ils en font aussi des potages très nourrissans avec du saindoux et du lard. On peut les manger, comme les navets, dans plusieurs ragoûts, ou en purée avec du lait. C'est un légume excellent qu'on n'apprécie pas assez, et dont les fermiers devraient répandre la culture dans leurs terres, en s'attachant surtout à la belle variété de l'Auvergne, laquelle offre à l'homme et aux bestiaux une nourriture aussi saine qu'agréable.

Lorsque les céréales manquent, cette plante est inappréciable dans les campagnes, par la grosseur et l'excellence de ses racines. De même que celles du navet, elles sont un fort bon aliment pour les vaches, dont le lait devient plus doux, plus riche, plus abondant.

La Rave est célèbre chez les anciens peuples, surtout chez les Romains. Martial dit plaisamment qu'elle sert encore de nourriture à Romulus dans le ciel :

Hæc tibi brumali gaudentia frigore Rapa
Quæ damus, in cælo Romulus esse solet.

(*Epigr.* Lib. XIII.)

Ceux qui lisent encore les anciens n'ont pas oublié que le consul Curius Dentatus dînait avec des Raves, et qu'il les apprêtait de ses propres mains. D'autres temps, d'autres mœurs.

Plus tard, un simple particulier de Rome dépensait en un seul repas le revenu annuel d'une province.

Ces plantes potagères se distinguent également par leurs propriétés économiques. Les semences donnent une huile fixe dont on retire de grands avantages; les feuilles, les tiges et les racines fournissent une excellente nourriture pour les bestiaux. C'est ainsi que le Chou-navet (*Brassica campestris*) et le Colza, variété oléifère du *Brassica napus,* sont particulièrement cultivés pour l'huile de leurs semences.

La première plante porte le nom vulgaire de *Navette.* Elle est une branche importante d'industrie dans plusieurs contrées. Elle fournit dans sa fleur une nourriture agréable à l'abeille; et on en peut manger les rejetons en salade. Ses graines donnent une huile bonne à brûler, et avec laquelle on prépare aussi un très bon savon noir. Le paysan s'en sert dans sa cuisine, après y avoir fait rôtir une croûte de pain pour en corriger le goût un peu désagréable. Sa qualité dépend en grande partie du mode de fabrication. M. François de Salingre, de Halberstadt, a obtenu une huile raffinée égale par sa couleur et sa pureté à l'huile de Provence, sans odeur et d'un goût d'amandes qui la distingue des huiles de Navette. Il assure qu'elle peut être substituée à l'huile d'olives, pour l'assaisonnement de la salade et la préparation des mets. Employée dans les lampes, elle donne une flamme vive et sans fumée.

Le marc de la graine, après qu'on en a exprimé l'huile, est une espèce de régal pour les moutons; et il n'y a point de bêtes à cornes qui ne le mangent volontiers. Il engraisse les bœufs, rend leur chair plus délicate, et donne beaucoup de lait aux vaches. Les semences nourrissent les oiseaux de basse-

cour, qui en sont très friands, les pigeons surtout. On les donne aussi aux petits oiseaux élevés dans des volières.

La tige et les feuilles de la plante fournissent, à l'époque de la floraison, une très bonne nourriture pour les bestiaux.

Le Colza, variété du navet ordinaire, lui ressemble par son feuillage. Sa racine est grêle, allongée, cachée dans la terre. On le cultive en grand en Allemagne, en Flandre, dans les départemens du nord, etc. L'huile qu'on exprime des semences, sert à la fois à l'éclairage, à la préparation du savon noir, et même des alimens lorsqu'elle est faite avec soin. Les tourteaux ou marc, après l'extraction de l'huile, fournissent en hiver un bon aliment pour le bétail, surtout si on y mêle quelques racines. Les moutons et les chèvres mangent les sommités des tiges et les siliques qui renferment les graines.

Le Chou-navet de Suède ou de Laponie, connu sous le nom de *Rutabaga*, a une racine renflée, charnue, succulente, blanche intérieurement, quelquefois d'une teinte jaune. Les feuilles sont ailées, plutôt horizontales qu'ascendantes, épaisses, douces au toucher, festonnées sur les bords et d'un vert obscur. Cette plante précieuse, originaire des pays du nord, a été naturalisée en France par Sonnini; elle est maintenant cultivée dans le midi de l'Europe.

Le Rutabaga, né sans doute du mélange des poussières fécondantes du chou et du navet, est un hybride qui participe de l'un et de l'autre. Il a l'heureuse prérogative de végéter au milieu des froids de l'hiver, même sous la neige et sous la glace. Ses feuilles sont alimentaires pour l'homme et pour les animaux, et sa racine est aussi succulente que celle du navet. Les bœufs, les moutons sont surtout avides de son fourrage. Un autre avantage non moins précieux, c'est que

des graines nombreuses qu'il produit, on obtient une huile de très bonne qualité.

La culture du Chou-navet de Suède est extrêmement facile. Excepté les terres de pure silice, et conséquemment arides, tout sol lui convient. Semé en mars, il commence à donner des feuilles bonnes à cueillir en juillet. Il est d'une grande ressource lorsqu'on a beaucoup de gros et de petit bétail. Les feuilles nourrissent et engraissent les bœufs, les vaches, les chèvres, les moutons, les porcs, les oies, les canards, les dindes et les poules. C'est encore une plante dont la culture n'est pas assez répandue dans nos campagnes.

CHOU-ROQUETTE. *BRASSICA ERUCA.*

Brassica eruca. Linn. Spec. 932. Lam. Encycl. Bot. 1. 247. DC. Fl. Fr. 4121. Blackw. *Herb.* t. 242.

Sa tige est rameuse, velue, haute d'environ deux pieds, garnie de feuilles pétiolées, ailées ou en forme de lyre, avec un lobe terminal assez grand et obtus. Les fleurs sont disposées en grappes au sommet des rameaux, d'un jaune pâle, avec des veines violettes ou noirâtres. Elles produisent des siliques à peine longues d'un pouce, glabres, un peu aplaties et terminées par une corne ou fer de lance qui a trois ou quatre lignes de longueur. Les semences sont ovales, légèrement comprimées et d'une couleur jaunâtre.

Cette plante, originaire des provinces méridionales de la France, est cultivée dans les potagers. Elle exhale une odeur forte, pénétrante; elle a une saveur âcre mêlée d'amertume, comme la plupart des plantes de la famille des crucifères. Les semences ont quelque rapport, pour le goût, avec la graine

de moutarde; on s'en servait autrefois pour assaisonner les alimens. En Italie et dans le midi de la France, on mange les feuilles en salade comme le cresson.

Nous passerons légèrement sur les vertus médicinales de la Roquette, qui peut être remplacée par des stimulans plus agréables, nous dirons seulement un mot de la propriété singulière que lui attribuaient les anciens.

D'après Dioscoride, Pline, Columelle, Martial, Ovide, cette plante avait le pouvoir d'exciter à l'amour. Ce vers de Columelle est très précis :

Excitet ut veneri tardos Eruca maritos.

Le témoignage de Martial est parfaitement en harmonie avec celui de Columelle :

....Venerem revocans Eruca morantem.

Enfin, Ovide dit positivement qu'il faut renoncer à l'usage de la Roquette *stimulante*, si l'on veut se guérir de l'amour :

Nec minus Erucas aptum est vitare salaces.

D'après toutes les vertus merveilleuses que lui avaient reconnues les anciens, on s'est empressé plus tard d'appliquer cette herbe à une sorte de faiblesse physique. Ainsi on a fait des élixirs, des électuaires aphrodisiaques où entrait la Roquette. Une de ces compositions bizarres portait même le nom d'Électuaire de magnanimité, *Electuarium magnanimitatis*, comme si on pouvait réhabiliter des organes usés par la vieillesse, ou flétris par la débauche.

Mais quelquefois une longue maladie introduit dans tout le système organique une débilité profonde qui réagit plus

spécialement sur tel ou tel appareil : ce n'est point à la Roquette qu'il faut alors avoir recours, mais bien à un régime convenable, à un exercice proportionné à l'état des forces. Quelques petits verres de vin de Bordeaux, des viandes rôties ou grillées, des frictions sèches pratiquées sur tout le corps, vous rendront plus *magnanime* que toutes les herbes échauffantes de votre jardin.

La fausse Roquette ou Roquette sauvage, *Brassica erucastrum*, est encore plus âcre, plus stimulante. Elle habite les terrains incultes et sablonneux. On la reconnaît à sa tige hispide, rameuse ; à ses feuilles profondément découpées ou comme pinnées ; à ses fleurs composées de quatre pétales jaunes, assez grands ; à ses siliques oblongues, anguleuses, glabres, terminées par une corne légèrement arquée et remplie de semences d'une saveur brûlante. Ainsi que l'espèce précédente, elle figure parmi les anti-scorbutiques âcres.

RADIS. *RAPHANUS.*

Calice serré. Disque de l'ovaire portant quatre glandes peu apparentes. Silique tantôt cylindrique ou peu charnue, à plusieurs loges disposées sur deux rangs ; tantôt articulée et divisée en loges placées bout à bout sur un seul rang.

RADIS CULTIVÉ. *RAPHANUS SATIVUS.*

Raphanus sativus. Linn. Spec. 935. DC. Fl. Fr. 4107. Lam. Illustr. t. 566.

Cette plante, cultivée dans tous les jardins potagers, est, dit-on, originaire de la Chine. De sa racine allongée, globuleuse ou fusiforme, selon la variété, s'élève une tige droite,

rameuse, chargée de poils rudes, écartés, et garnie de feuilles pétiolées, découpées en lyre, à lobes oblongs, dentelés et dont le terminal est beaucoup plus grand que les autres.

Les fleurs sont blanches, purpurines ou d'un violet tendre, disposées en grappes longues, latérales et terminales. Les siliques sont articulées, renflées vers leur base, presque coniques, divisées intérieurement en deux loges et renfermant des semences arrondies.

Qui ne connaît le Radis cultivé, et ces jolies petites raves d'une saveur agréablement piquante? Parmi les Radis qu'on sert sur nos tables, on distingue une variété tubéreuse, arrondie, blanche, rosée ou rougeâtre à l'extérieur; on l'appelle Radis ou Raifort blanc; une variété à épiderme noirâtre dont la chair est plus ferme et le goût plus piquant, c'est le Radis noir ou le Raifort des Parisiens; enfin une troisième variété d'une forme allongée, en fuseau, à épiderme blanc, violet ou rougeâtre, et qui porte le nom de Rave ou petite Rave. On compte encore quelques sous-variétés dont la forme, la couleur et le goût se rapprochent plus ou moins des variétés principales.

Les Radis roses, tendres et frais ont quelque chose d'attrayant, de provoquant, même avant d'avoir effleuré les papilles de la bouche. Leur simple aspect a souvent déterminé l'appétit indécis de plus d'un convive. Je ne sais si je me trompe, mais il me semble qu'une table simplement et proprement servie, sans vaisselle plate, sans vermeil; où peu de monde surtout a pris place, où de jolies petites Raves roses s'harmonisent avec le beurre suave d'Isigny, avec l'olive de Provence et la fraîche sardine de Nantes; il me semble que tout cela vous donne un élan, une sorte de disposition à bien faire que vous n'aviez point en entrant dans la salle à manger. L'œil satisfait provoque toutes les sensations, surtout les sens

gustatifs. On n'est pas un bon amphitryon si l'on ignore ou si l'on oublie cette règle diététique.

Mais prenez garde, ces petites Raves qui vous plaisent tant, qui aiguillonnent votre appétit, qui se mêlent si agréablement aux autres mets, qui sont comme le prélude d'un plus grand travail, il faut n'en prendre que modérément, si vous n'avez pas un estomac vigoureux. Et si vos entrailles sont irritables, si vous digérez longuement et péniblement, si vous êtes sujet aux gaz qui tourmentent les hypochondriaques, n'y touchez point. Laissez faire ces gourmands privilégiés, intrépides, que rien n'arrête, pas même la crainte de mourir d'indigestion. Vous pouvez d'ailleurs vous dédommager, vous êtes à une table bien servie, présidée par un bon maître de maison, qui sait que les mets doivent être assez variés pour que tous les estomacs soient contens.

Le Radis noir, beaucoup plus gros, renflé, allongé, et quelquefois d'un volume monstrueux, se sert différemment. On le coupe par tranches minces qu'on saupoudre de sel fin, et qu'on arrose d'huile de Provence et de vinaigre aromatique. Sa saveur est plus vive, plus piquante que celle des petits Radis. Il réveille les membranes engourdies de l'estomac; les gourmands le savent bien, et ils en abusent pour vaincre le dégoût, pour relever leur appétit blasé. En général il faut user modérément de cette racine; elle est indigeste et flatueuse pour les estomacs délicats. Une ou deux tranches suffisent pour ranimer agréablement les facultés gastriques.

On a employé avec avantage le suc du Radis noir adouci avec le miel dans quelques cas d'asthme humide, d'enrouement et même de scorbut. Toutes les plantes crucifères sont du reste plus ou moins anti-scorbutiques.

Les Raves et petits Radis se sèment en primeur sur couche

et en pleine terre. On sème le gros Radis d'hiver depuis juin jusqu'en août. On l'arrose pendant la sécheresse pour l'aider à grossir. Cette culture tient à trois points essentiels : l'eau en abondance et journalière, la garantie de la gelée et de la trop grande chaleur, enfin le sol réduit à l'état de terreau sur une épaisseur de huit à dix pouces.

Voici un moyen bien simple de se procurer de petites Raves. On forme en plein air, avec du sable pur de rivière, une petite couche, ou, pour mieux dire, une petite meule en cône tronqué. On fait dans cette meule, avec une baguette, des trous, dans chacun desquels on place une graine de petites Raves. Ces graines, si elles sont bien choisies, réussissent toutes, et les petites Raves qu'elles produisent sont belles, transparentes, fermes et cassantes.

Une variété du Radis cultivé, appelée Raifort de la Chine (*Raphanus chinensis oleiferus*, Linn.), donne une huile qui a beaucoup d'analogie avec celle de Colza. M. de Grandi a introduit la culture de cette plante en Italie, en 1806. L'huile extraite de ses graines n'est pas seulement propre à l'éclairage, mais encore à la préparation des alimens.

On rencontre aux bords des chemins et dans les champs une autre espèce de Radis, connue sous le nom de *Radis sauvage* ou Ravenelle (*Raphanus raphanistrum*), dont les rameaux diffus se garnissent de feuilles alternes, rudes, en lyre, et se terminent par des grappes de fleurs d'un blanc jaunâtre, quelquefois purpurines, ou d'un rouge violet. Les feuilles, et surtout les semences, sont très âcres.

Linné a cru que les graines de cette plante, mêlées avec le seigle, avaient causé une maladie convulsive qu'il a appelée *raphania*. Cette observation ne nous paraît pas exacte. Au-

cune plante de la famille des crucifères n'est un poison. C'est plutôt le seigle ergoté qui aura donné lieu à ces accidens.

MOUTARDE. *SINAPIS.*

Calice très ouvert. Disque de l'ovaire chargé de quatre glandes. Silique à deux loges, terminée par un bec saillant. Semences noires et globuleuses.

MOUTARDE NOIRE. *SINAPIS NIGRA.*

Sinapis nigra. LINN. Spec. 933. DC. Fl. Fr. 4109. BLACKW. Herb. t. 446. — *Sinapis incana.* THUILL. Fl. Par. 343.

Sa tige est droite, haute de deux à trois pieds, divisée en rameaux nombreux, diffus, hérissée à la base de poils blanchâtres. Les feuilles, peu multipliées, attachées à de longs pétioles, sont grandes, rudes, velues, verdâtres, découpées en lobes obtus et dentés. Les feuilles caulinaires sont moins divisées; les supérieures sont entières, étroites et terminées en pointe. Les fleurs sont jaunes, disposées en grappes le long des rameaux; les siliques glabres, petites, tétragones et rangées contre la branche qui les soutient.

Cette plante est très commune dans les champs arides et pierreux. On la cultive pour ses graines d'un usage presque universel.

Un gastronome ne saurait parcourir un champ semé de Moutarde sans bénir la Providence qui a semé partout des consolations dans nos peines.

Parlons d'abord en peu de mots de ses propriétés médici-

nales. Les graines sont la partie la plus usitée et la plus active de la plante. Elles recèlent, outre une huile fixe, de l'albumine et du mucilage, une huile volatile âcre, pénétrante, qui stimule puissamment les tissus organiques. Légèrement broyées, et données à petites doses, elles excitent l'action des reins et provoquent l'écoulement des urines. A plus fortes doses, elles purgent et produisent des évacuations plus ou moins abondantes, suivant la susceptibilité du conduit intestinal. La Moutarde pulvérisée irrite les entrailles à la manière des poisons âcres. Son action énergique sur les voies digestives, sur les reins, sur le système nerveux, nous explique comment elle a pu guérir des hydropisies rebelles, des fièvres intermittentes, etc. On emploie encore la graine de Moutarde comme un anti-scorbutique précieux, et on la prend en infusion dans le vin ou la bière, associée avec le cresson, le cochléaria et le raifort sauvage.

Mais la manière la plus agréable et peut-être la plus efficace d'administrer la Moutarde, c'est de la combiner avec le petit-lait. Prenez, semences de Moutarde écrasées, une once et demie; lait frais, eau commune, de chaque, une livre. Faites bouillir jusqu'à ce que la partie caséeuse soit séparée. Passez et édulcorez avec un peu de sucre. On donne une tasse de ce petit-lait quatre ou cinq fois par jour, dans certains cas d'hydropisie, de paralysie, de rhumatisme, etc. Comme il excite toutes les sécrétions, et particulièrement celles de l'organe cutané, il faut le prendre tiède et se couvrir suffisamment, afin d'obtenir une douce moiteur.

Tout le monde connaît ce topique rubéfiant qu'on appelle *sinapisme*, qu'on prépare avec la graine de Moutarde pulvérisée et le vinaigre, et qu'on applique sur les membres inférieurs, particulièrement aux pieds, aux mollets ou à la partie interne des cuisses, pour réveiller l'action générale du sys-

tème, pour débarrasser les organes supérieurs, pour prévenir ou détruire les congestions de la tête, de la poitrine, etc. C'est un remède vulgaire qui agit avec une grande énergie et produit quelquefois des effets merveilleux. Mais combien on en abuse dans les maladies aiguës, dans les fièvres, dans les inflammations! Les pédiluves simples, les topiques émolliens, les fomentations anodines sont bien plus convenables lorsque le système sanguin et le système nerveux sont vivement excités. Les topiques irritans, au lieu de dissiper les mouvemens fluxionnaires, agissent alors sur toute l'économie comme sur le lieu de leur application.

Nous arrivons maintenant aux propriétés économiques de la Moutarde. Ici tout le monde est d'accord, depuis le palais le plus vulgaire jusqu'à la bouche la plus exercée, la plus savante. Quelques graines pulvérisées et délayées dans du bouillon ou dans du vinaigre excitent l'appareil gustatif, et donnent une sorte de relief aux alimens les plus communs, les plus fades. Mais on ne fait guère usage de cette Moutarde à la minute que le petit bourgeois préparait lui-même à table lorsqu'on lui servait le bouilli les jours de fête. Maintenant il n'y a pas d'épicier de village qui n'ait une certaine provision de Moutarde à l'estragon ou à la ravigote, depuis que tout le monde est devenu un peu gourmand. Les Bourguignons ont leur Moutarde qui est assez renommée, et beaucoup de Parisiens ne voulaient autrefois que de la Moutarde de Dijon. Les Languedociens ont aussi la leur, qu'ils préparent à l'époque des vendanges avec le moût de raisin ou le vin doux. Quelques personnes aiment cette Moutarde un peu sucrée et par conséquent moins excitante que nos Moutardes ordinaires.

Mais comme tout se perfectionne, comme les arts font des progrès lorsqu'il s'agit des jouissances de la table! Oui, la

gourmandise mène le monde, les rois comme les peuples, le grand seigneur comme le villageois, le riche comme le pauvre. Nous sommes tous gourmands, plus ou moins, et ce que nous désirons tous, sans trop en convenir, c'est d'avoir de l'or, une bonne table, un bon appétit, et si l'appétit s'endort, des Moutardes exquises pour le réveiller.

Quelles sont donc ces Moutardes? Mail, Acloque et Bordin vous en donneront la recette. Rien n'est plus suave, plus appétissant. Elles ont fait le tour du globe; elles ont pénétré chez tous les peuples civilisés. Demandez à M. Grimod de La Reynière, illustre débris de la gastronomie du dix-huitième siècle, ce qu'il en pense. Demandez à M. le marquis de Cussy, ce modèle des vrais gourmands et dont le palais a tant d'érudition, si dans ses voyages en Allemagne ou en Italie, il a jamais rencontré quelque chose de comparable à ces Moutardes embaumées. Elles réchauffent votre estomac, s'il est froid et languissant; elles vous donnent une sorte d'alacrité, vous rendent plus léger, plus dispos, plus apte au travail; enfin elles récréent votre esprit, et dissipent les sombres vapeurs de votre cerveau. Mais il faut savoir en user avec intelligence pour ne pas donner à l'estomac une surexcitation qui le rendrait trop exigeant.

Voyez ces gourmands inexpérimentés, sans goût, sans délicatesse, ils mangent de la Moutarde comme si c'était du beurre de Gournay, pour doubler leur appétit. Qu'arrive-t-il? leur estomac s'irrite; il devient impérieux, indomptable comme un cheval sans frein dont on a aiguillonné les flancs; et ce n'est qu'après les trois services épuisés qu'il est satisfait, ou plutôt qu'il s'arrête et succombe.

Malheur à celui qui abuse de la Moutarde ayant les entrailles échauffées, le foie, le poumon ou les intestins disposés à l'inflammation! C'est pour lui un assaisonnement

incendiaire. L'habitude peut bien affaiblir son action irritante, mais à la longue les organes contractent une susceptibilité qui s'accroît de jour en jour et se transforme enfin en inflammation chronique. Laissons la Moutarde à ceux qui ont les entrailles saines, ou aux estomacs froids qui ont besoin de ce stimulant pour digérer; et disons aux personnes délicates, irritables, mais un peu friandes : courez, faites de l'exercice, vous n'aurez presque jamais besoin de Moutarde pour bien savourer vos alimens. Socrate faisait beaucoup d'exercice. Quelqu'un lui ayant demandé pourquoi il se livrait à tant de fatigue : ne vois-tu pas, lui répondit le philosophe, que j'assaisonne mon dîner ?

VELAR. *ERYSIMUM.*

Calice fermé. Disque de l'ovaire portant deux glandes. Stigmate en tête. Silique tétragone.

VELAR DE SAINTE-BARBE.

ERYSIMUM BARBAREA.

Erysimum barbarea. Linn. 922. DC. Fl. Fr. 4146. Desv. Fl. Anj. 278. — *Barbarea vulgaris.* Chev. Fl. Par. 3. 906.

Sa tige est droite, cannelée, feuillée dans toute sa longueur, peu rameuse, haute d'environ deux pieds. Ses feuilles sont découpées en lyre avec un lobe terminal fort grand, ovale ou arrondi; les supérieures sont ovales, grossièrement crénelées.

Les fleurs, d'un beau jaune, forment des épis serrés au sommet de la plante. Les siliques sont grêles, rapprochées contre la tige, quadrangulaires, terminées par un style droit, subulé, en forme de corne.

Cette plante croît dans les lieux humides, dans les bois marécageux, au bord des rivières, où elle fleurit en mai et juin.

La racine, les feuilles et les semences ont un goût piquant mêlé d'amertume. Lorsque le cresson manque, les feuilles peuvent le suppléer dans les bouillons antiscorbutiques. Nous ne parlerons pas de l'action des semences contre la gravelle; aucun fait ne la constate, si ce n'est les éloges de quelques vieux auteurs qui se sont servilement copiés. Mais cette plante crucifère n'en est pas moins intéressante sous le rapport de l'économie domestique. Comme elle conserve sa verdure, pendant l'hiver, même sous la neige, les habitans du Nord la mangent en salade.

Le Velar précoce (*Erysimum præcox*), qui a de grands rapports avec l'espèce précédente et qu'on trouve dans les mêmes lieux, a également des propriétés antiscorbutiques. Il est presque aussi agréable en salade que le cresson de fontaine.

JULIENNE. *HESPERIS.*

Calice connivent, à quatre folioles linéaires, deux opposées, bossues à leur base. Disque de l'ovaire bi-glanduleux. Stigmate à deux lames plus rapprochées à la base. Silique longue, légèrement comprimée.

JULIENNE ALLIAIRE.

HESPERIS ALLIARIA.

Hesperis alliaria. DC. Fl. Fr. 4125. — *Erysimum alliaria.* Linn. Spec. 922. — *Alliaria officinalis.* Balb. Fl. Lyon. 1. 62.

On a donné à cette plante le nom d'Alliaire à cause de l'odeur d'ail qu'elle répand. On la reconnaît à sa tige simple ou peu rameuse, droite, velue, haute d'environ deux pieds; à ses feuilles arrondies, réniformes, pétiolées et dentées. Ses fleurs sont blanches et terminent la tige où elles forment une panicule droite, peu rameuse.

L'Alliaire est commune en juin dans les lieux ombragés. Toutes ses parties exhalent une forte odeur d'ail; c'est pour cela que les Anglais la nomment communément *sauce-alone,* c'est-à-dire qui fait sauce à elle toute seule.

Malgré son énergie elle n'est jamais employée par la médecine moderne. On s'en servait autrefois pour stimuler l'organe pulmonaire dans l'asthme humide. Quelques observations éparses dans nos vieux livres semblent révéler d'autres vertus. On dit même que son application extérieure a eu du succès contre les vieux ulcères et même contre le carcinome. C'est beaucoup trop dire. On pourrait néanmoins essayer ce topique lorsqu'on a épuisé les moyens ordinaires; mais il faudrait employer le suc de la plante, et non la poudre des feuilles desséchées, car elle doit être bien moins active que l'herbe fraîche. A raison de son amertume et de son odeur pénétrante ne pourrait-on pas l'essayer aussi dans les affections vermineuses?

Suivant Plenck les jeunes feuilles servent d'assaisonnement dans les ragoûts. Ce condiment ne doit pas déplaire aux mangeurs d'ail.

On a remarqué au reste que les vaches qui se nourrissent de cette plante donnent un lait dont le goût et l'odeur sont désagréables.

La Julienne des dames (*Hesperis matronalis.* Linn.) se distingue par l'odeur suave de ses fleurs d'un pourpre violet, et par le goût piquant, un peu âcre, de son feuillage. Cette espèce vient d'Italie; on la cultive dans les parterres comme plante d'ornement.

SISYMBRE. *SISYMBRIUM.*

Calice lâche ou serré. Pétales ouverts à onglet court. Silique longue, cylindrique, à deux valves non élastiques.

SISYMBRE CRESSON.

SISYMBRIUM NASTURTIUM.

Sisymbrium nasturtium. Linn. Spec. 916. DC. Fl. Fr. 4148. Fl. Dan. t. 690. — *Nasturtium officinale.* Desv. Fl. Anj. 278.

C'est une plante utile, salutaire, dont la tige herbacée, creuse, rameuse, à cannelures irrégulières, s'élève à peine au-dessus des eaux qui la baignent. Ses feuilles sont alternes, ailées, à folioles ovales ou presque rondes, unies, douces, molles au toucher et d'un gros vert.

Ses fleurs, blanches ou d'un blanc rosé, et disposées en corymbe, forment un petit bouquet à l'extrémité de la tige.

Le pistil devient une silique allongée, horizontale, un peu courbée, comme articulée ou marquée extérieurement par les graines nombreuses qu'elle presse et renferme.

Suivez le cours de ce ruisseau limpide qui serpente et murmure sous les saules, à travers la prairie; vous y trouverez une infinité d'herbes au milieu desquelles se dessine le frais et vert Cresson que nous venons de décrire. Observez sa tige succulente, ses feuilles tendres et moelleuses qui appellent les caresses de vos doigts, ses fleurs si simples, si modestes; voyez surtout le lieu qu'il a choisi pour épurer ses sucs. Il lui faut l'onde la plus pure pour y baigner ses feuilles, pour les garantir des feux du soleil. Il semble vous dire: Approche, tu peux me cueillir sans crainte, je nourris les nymphes de ce ruisseau. Mon suc, porté dans tes veines, adoucira ton sang altéré par les passions, par les excès; peu m'importe d'y mourir pourvu que tu vives, et que tu sois bienfaisant.

Peu de plantes sont aussi utiles, aussi usuelles, aussi renommées que le Cresson. Si son aspect nous charme auprès d'une claire fontaine, son goût agréable et piquant nous ranime à table. Plus d'un gourmand déjà fatigué des premiers combats, se sent de nouvelles forces, lorsque la poularde du Mans ou de la Bresse lui apparaît mollement couchée sur un lit de Cresson. C'était fini, il était désarmé; le voilà qui se remet en ligne pour attaquer cette cuisse qu'il eût dédaignée sans sa fraîche parure. Mais nous oublions quelques malades qui voudraient savoir si le Cresson leur est utile. Laissons là les gourmands, ils ont le temps d'attendre.

Notre Cresson, lorsqu'il est frais, se distingue par une saveur légèrement piquante, comme la plupart des crucifères; mais aucune n'est aussi agréable que lui, et nous pouvons dire que les anciens et les modernes ont un peu trop *tordu* la plante pour lui imposer le nom de *nasturtium*, mot dérivé

de *nasus tortus*, parce que son goût âcre excite une sorte de contraction dans les muscles du nez. Varron était un peu hyperbolique, ce nous semble, lorsqu'il disait : *Nasturtium nonne vides ab eo dici, quod nasum torqueat?* Oui, le Cresson stimule agréablement les papilles de la bouche, mais sans *tordre le nez*. C'est une erreur, un préjugé que nous avions à cœur de combattre.

Tous les médecins sont d'accord sur sa vertu antiscorbutique. Il agit avec plus de douceur que le cochléaria et le raifort sauvage; il tempère, il modifie leur action lorsqu'il leur est associé. Le scorbut, ordinairement accompagné de faiblesse, attaque cependant des sujets sanguins ou nerveux dont il faut ménager la fibre trop irritable. C'est alors que le suc de Cresson délayé dans du petit-lait ou dans du bouillon préparé avec les herbes chicoracées produit des effets admirables. Si le malade est au contraire d'une complexion molle et inerte, on mêle le suc de Cresson avec celui du cochléaria, du raifort sauvage et de quelques plantes amères.

Le professeur Peyrilhe, dans un cas désespéré de scorbut atonique, a nourri le malade presque uniquement de Cresson, et ne lui a permis d'autre boisson qu'une infusion de racine de raifort sauvage. Sur la fin du traitement, il mangeait par jour dix-sept bottes de Cresson. Sa guérison a été complète. Cependant on a encore repris l'usage du Cresson, au printemps pendant plusieurs années, afin de prévenir le retour du scorbut.

Dans les maladies cutanées, les dartres opiniâtres, le Cresson vient encore mêler son action salutaire à celle de quelques autres plantes *dépuratives*, comme on les appelait autrefois. Je ne peux dire si c'est en dépurant le sang qu'elles guérissent; mais leurs bons effets sont incontestables. La médecine ne doit pas être si raisonneuse, elle doit consulter

les faits. Il m'est arrivé de réduire des dartreux, qui s'étaient baignés sans aucun avantage dans les eaux d'Enghien ou de Barèges, à un régime purement végétal composé, tantôt de laitues, de chicorée, d'oseille et d'épinards cuits et simplement préparés avec du beurre frais; tantôt d'une purée épaisse de carottes cuites également avec du beurre, où on mêlait sur la table même quatre onces de suc de Cresson et un peu de lait.

C'était là le principal repas du malade. Il mangeait ces végétaux avec du pain blanc rassis, et il prenait pour boisson de la bière houblonnée ou une tisane de bardane rougie avec un peu de vin vieux. Lorsqu'il était trop faible, on y joignait quelques fécules ou du blanc de poulet. Le potage était ordinairement préparé avec des herbes printanières et un peu de beurre; quelquefois on y faisait bouillir du poulet, du veau ou de l'agneau. Le déjeûner consistait dans quelques compotes de fruits, dans quelques fruits crus et bien mûrs de la saison, ou dans une tasse de lait avec un morceau de pain. Ce régime a été suivi pendant deux, quatre mois, quelquefois plus. Le malade faisait tous les jours un exercice convenable, et prenait de temps en temps un bain de propreté.

J'ai presque toujours soulagé et quelquefois guéri des maladies cutanées que des hommes spéciaux avaient déclarées incurables, avec ce traitement fort simple. Mais il faut convenir que peu de malades ont le courage de se soumettre à un pareil régime pendant plusieurs mois, surtout d'y revenir au renouvellement de la saison. Ils aiment mieux les pommades, les cosmétiques des charlatans. Ces topiques font bien disparaître quelquefois les dartres, mais la peau nettoyée, les organes intérieurs s'altèrent, et des maux bien plus graves viennent menacer les jours du malade.

Nous ne dirons presque rien des vertus miraculeuses du Cresson pour la cure de la phthisie pulmonaire. Cette plante convient rarement à cette cruelle maladie ; elle y serait plutôt nuisible; elle pourrait tout au plus faire partie du régime diététique, si quelques symptômes de scorbut venaient la compliquer. Nous ne saurions pourtant pas récuser le suc de Cresson, vers la fin de certains catarrhes, où l'on a besoin de stimuler les membranes muqueuses relâchées par la longueur de la maladie, ou par l'abus des pâtes et des boissons pectorales.

Suc antiscorbutique.

Prenez, feuilles de Cresson, de cochléaria et d'oseille, quantité suffisante pour en exprimer quatre ou cinq onces de suc. On prend ce suc tous les matins à jeun, et on le continue plus ou moins long-temps suivant l'effet qu'il produit. Quelquefois on le mêle au petit-lait ou au bouillon d'herbes chicoracées. Il est utile dans les fluxions scorbutiques, dans les maladies de la peau invétérées, le catarrhe chronique de la vessie dépouillé d'inflammation ; dans les fièvres intermittentes, rebelles aux fébrifuges, compliquées de symptômes d'hydropisie, de l'engorgement des viscères abdominaux, etc.

Il ne faut point négliger les moyens que fournit l'hygiène, tels qu'un exercice modéré, un air pur, une grande propreté, et un régime alimentaire fourni en partie par les végétaux antiscorbutiques.

Nous lisons qu'on a guéri une affection scorbutique rebelle, en nourrissant le malade de Cresson et de lait. Cette alimentation a pu aussi modifier les symptômes de la phthisie pulmonaire ; mais sa guérison radicale nous paraît peu

croyable; on peut néanmoins en faire l'essai, et donner en même temps au malade du petit-lait sucré pour boisson.

Le suc du Cresson et du cerfeuil, délayé dans du bouillon aux herbes, est très salutaire aux personnes affectées de gravelle; nous en avons fait l'expérience.

Quant à l'usage culinaire du Cresson, il vaut mieux le manger crû en salade, ou bien mêlé avec les viandes rôties ou grillées. La cuisson lui enlève ce goût piquant qui en fait le charme. La plus haute antiquité a reconnu les bonnes qualités du Cresson. Les peuples anciens, surtout les Grecs, en mangeaient pour se donner de la force, du courage, du *caractère*. Aussi disait-on aux gens faibles : Mangez du Cresson. Si vous ne me croyez point, lisez les Guêpes d'Aristophane. Il est probable que les marchandes d'Athènes criaient à haute voix comme celles de Paris : Dù Cresson, du Cresson pour la santé du corps ! Ce cri poussé par des voix un peu discordantes m'a toujours fait un plaisir extrême. C'est qu'il annonce le printemps et les herbes nouvelles qui donnent le plaisir et la santé.

Culture du Cresson.

On peut cultiver le Cresson dans les jardins, en choisissant le lieu le plus frais, et en arrosant tous les jours la petite Cressonnière à grande eau. Le semis se fait à la fin de l'hiver et au commencement de l'automne. Mais la plante ne dure que quelques mois, malgré tous les soins possibles. Elle perd aussi de sa saveur et de ses propriétés.

On le cultive en grand dans des lieux submergés qu'on appelle *Cressonnières*. Cette culture fait le principal revenu de plusieurs villages du département de la Seine-Inférieure. L'établissement d'une Cressonnière se réduit à dériver d'une

source d'eau vive, le filet nécessaire pour entretenir toujours couverte d'eau, à la hauteur d'un à deux pieds, une aire de grandeur quelconque, aplanie avec du gros sable et du gravier, sur laquelle on plante avec ordre des jeunes pieds et racines de Cresson.

Dès que les tiges commencent à durcir, on renouvelle le plant après avoir exactement balayé le sédiment de vase qui a pu s'attacher au sable. On coupe journellement le jeune Cresson avec des ciseaux, immédiatement au-dessus de la surface de l'eau, dont l'écoulement est proportionné à ce que peut en fournir le filet dérivé.

Mais la plupart des habitations champêtres sont privées de sources. D'autres sont situées dans des pays secs et arides, éloignés de tout ruisseau et de toute fontaine. On peut cependant y élever le Cresson. On a un ou plusieurs baquets d'environ deux pieds de diamètre sur cinq à six pouces de hauteur, percés dans le bas à fleur du fond sur un des côtés. On les remplit à moitié de terre, et on y plante deux ou trois pieds de Cresson qu'on inonde aussitôt, de manière que l'eau excède d'un pouce et demi la superficie de la terre. Bientôt le Cresson reprend racine et pousse comme dans une fontaine, surtout si l'on a soin d'entretenir l'eau à la hauteur indiquée, et de la changer de temps en temps. Aux approches des gelées on enferme ces baquets, et on leur donne de l'air aussi souvent que le temps le permet.

Promenade à Saint-Gratien.

Diffugere nives, redeunt jam gramina campis.

Assez long-temps l'hiver a désolé nos campagnes. Enfin le printemps nous sourit, les fleurs entr'ouvrent leurs corolles veloutées, les arbustes frémissent doucement sous un ciel paisible, voilé çà et là par de légers nuages, et je respire les parfums qui embaument la vallée de Montmorency. Mais je ne suis point seul, un homme aimable et bon m'accompagne, il veut partager ma fatigue et mes plaisirs; c'est M. Dufart, mon honorable éditeur.

Nous voilà dans les champs, choisissant les plus jolis sentiers, cueillant les fleurs nouvelles, admirant les beaux sites, les charmans paysages qui nous entourent. La cloche argentine de Saint-Gratien se fait entendre, elle nous appelle, elle dirige nos pas vers l'étang de Montmorency, nous sommes à Enghien. Voyez-vous ces eaux limpides que l'air agite? elles recèlent des sulfures et autres principes chimiques qui les rendent bienfaisantes pour l'homme malade. Elles soulagent les asthmatiques, les hypochondres; elles guérissent, dit-on, les dartres qui rongent les libertins, les gourmands, les ambitieux; elles font pâlir la cruelle couperose qui attaque sans pitié la femme de quarante ans. C'est là que M. Péligot, administrateur habile, a fondé un bel établissement, où l'on trouve des chambres élégamment meublées, des baignoires, des piscines, des douches, même une chère délicate et des vins fins pour consoler certains buveurs d'eau; et pour que rien n'y manque, plusieurs grands médecins viennent s'y promener dans la belle saison.

Hâtons-nous de visiter le parc, les Cressonnières de Saint-

Gratien nous attendent. Comme ces bocages sont délicieux! C'est donc ici que le brave Catinat a passé ses derniers jours. Cet illustre guerrier a foulé cette pelouse semée de violettes et de primevères. Il a entendu les chants d'amour des petits oiseaux, les murmures de la forêt. Quelle douce harmonie, quel repos, après le tumulte des camps, après le bruit des armes et des combats!

Et cette jolie plante qui incline si élégamment ses petits tubes d'azur, comment la nommez-vous? C'est l'hyacinthe des bois qui se réjouit de la fuite de l'hiver. Voyez comme la terre en est jonchée! Quel doux parfum! Observez aussi ce petit géranium qui cache dans l'herbe sa fleur si mignonne, et d'un violet si vif. Voici la pulmonaire avec ses feuilles marbrées, sa tige velue, et ses fleurs d'un bleu charmant, nuancé de pourpre, riche parure pour une herbe sauvage.

Jetez encore un regard sur cette pelouse où brillent confondus l'or et l'émeraude. On dirait qu'on a semé de petits soleils sur l'herbe naissante. La fraîcheur, la santé, la force rayonnent dans ce pissenlit que le vulgaire méprise et foule aux pieds. On ne sait pas que la nature l'a répandu partout pour nos besoins. C'est l'aliment du pauvre, la consolation et le remède de l'hypochondre. Nos pères appelaient cette herbe laiteuse l'*amie du foie*, parce qu'elle dissipe l'humeur noire ou l'*atrabile* qui nous rend mélancoliques.

Tout en herborisant nous arrivons à l'extrémité du parc, d'où l'on voit les belles Cressonnières de Saint-Gratien. Nous hâtons le pas, et nous voilà dans le pays du Cresson. Un homme simple, prévenant, et de fort bonne mine, nous conduit au milieu de cette intéressante et riche culture, établie sur un terrain naguère abandonné, stérile, insalubre et marécageux. Une source d'eau vive, et quatre puits artésiens, arrosent constamment de nombreux et larges fossés, pleins de

Cresson, dont on approvisionne deux fois par semaine les marchés de Paris. On l'y apporte avec un soin extrême, et il y arrive de grand matin, pour qu'il ne perde rien de sa fraîcheur et de son goût.

Rien n'est beau comme ces Cressonnières; on dirait des radeaux de verdure flottant sur des eaux limpides. Les bords des fossés sont propres, bien entretenus, et tout annonce une rare intelligence de la part du jardinier qui a créé cet utile établissement. Le Cresson y végète en touffes vigoureuses; on voit qu'il est là dans sa véritable patrie.

« Bon jardinier, dites-nous, s'il vous plaît, votre nom, afin que nous parlions un peu de vous, et que les malades et les gourmands de Paris sachent tout ce qu'ils vous doivent. — Je m'appelle Victor Fossiez. On est jardinier dans ma famille depuis environ deux siècles. — Votre race est bien ancienne, je vous en fais mon compliment; mais ce qui vaut mieux encore, c'est que vous n'avez pas dégénéré de la vertu de vos ancêtres, et que vous avez ajouté des choses utiles à leurs bonnes traditions. Vous fournissez sans doute du Cresson aux malades qui viennent dans la belle saison aux eaux d'Enghien? — On en prend bien de temps en temps quelques bottes, mais c'est tout.... Je crois que les médecins de Paris n'aiment pas le Cresson. »

Ces paroles entrecoupées étaient comme une plainte s'échappant d'un cœur profondément ému. Une grosse larme scintillait sous la paupière du bon jardinier; il était silencieux, immobile, plein de tristesse; encore un instant, et nous avions une scène attendrissante, presque idyllique. Pour ranimer un peu son courage, je me hâte de répondre :

« Si j'étais médecin de l'établissement, vous auriez de nombreux visiteurs, car je dirais aux malades : Point de Cresson, point de salut; et j'ordonnerais à ceux qui pourraient

marcher de venir eux-mêmes vous le demander. Votre Cresson, et la promenade au milieu de tous ces bocages, devraient opérer des miracles sur des hommes amollis par des habitudes paresseuses, par une vie toute sensuelle. Les dames un peu vieillies rajeuniraient également leur teint, avec le secours de vos Cressonnières, et s'en retourneraient parées de nouveaux charmes. — Ah! monsieur, envoyez-moi tous ces gens-là, je creuserai, s'il le faut, de nouveaux fossés, pour qu'ils ne manquent jamais de Cresson. »

Avant de partir nous avons voulu visiter la maisonnette et la famille du jardinier. Qu'avons-nous vu? Une bonne mère, une superbe fille, des enfans frais et vermeils, plusieurs saladiers remplis de Cresson, du pain de ménage à faire envie, et un parfait contentement. Voilà la simplicité des campagnes, et, si j'osais le dire, le vrai bonheur.

Nous quittons presque avec regret le petit foyer rustique, et nous jetons un dernier regard sur la parure verdoyante des fossés. La route de Saint-Gratien à Épinay est un vaste jardin dont les plantations variées vous enchantent. Vous admirez tour à tour d'élégantes habitations semées çà et là, des cerisiers en fleurs qui vous éblouissent, la vigne frileuse et craintive poussant ses bourgeons vermeils dans la plaine; sur le penchant des collines, le bouleau abandonnant aux brises son riant feuillage.

Ce spectacle nous fait presque oublier qu'il est déjà tard; mais une sensation impérieuse nous maîtrise. Adieu les châteaux, adieu la campagne; voici Saint-Ouen, c'est là que notre estomac nous ordonne de faire halte et de le ravitailler. Et pourtant quelle admirable vue! Comme la Seine roule majestueusement ses ondes! Quels jolis sentiers! Comme les buissons vous embaument! Oui, cueillons l'aubépine, nous dînerons après. «Docteur! me dit mon aimable compagnon, ici

la pêche est abondante, nous aurons sûrement une matelote et de la friture. » Encore quelques pas, et nous voyons en effet que tout cela est écrit sur l'enseigne de plusieurs maisons de Saint-Ouen. Entrons ici, nous pourrons en dînant contempler encore la campagne. « Que désirent ces messieurs? — Vite un bon potage, nous verrons après. »

Nous étions à peine assis qu'il nous est apporté par une fille alerte, à l'œil vif, presque agaçant. « Messieurs, voici le potage. Vous aurez ensuite un fricandeau à l'oseille, une matelote, une friture, des biscuits, du vin cacheté, et du café Moka, si vous l'aimez. — Mademoiselle, c'est à merveille. Recommandez pourtant de ménager les épices, nous avons assaisonné d'avance notre dîner, nous courons depuis huit heures du matin. »

Grace à la verve de notre appétit, tout ce qu'on nous sert est délicieux. Nous goûtons en même temps le charme du repos après une longue course, nous respirons l'air vif et pur de la campagne, nous voyons la verdure des champs et les rives paisibles de la Seine, nous avons presque oublié Paris. O la charmante journée!

Une plante qui appartient à un autre genre, qui ressemble par son port au Cresson de fontaine, et qui a quelques unes de ses vertus, c'est la Cardamine des prés (*Cardamine pratensis*). On l'appelle ordinairement *Cresson des prés, Cresson élégant*. La Cardamine se montre au printemps dans les prés humides, avec une tige ordinairement simple, peu élevée; avec des feuilles radicales pinnatifides, à folioles arrondies, un peu anguleuses; enfin avec des fleurs purpurines ou d'un

lilas rose et d'un doux parfum, formant une espèce de bouquet ou de corymbe à l'extrémité de la tige. C'est une plante fort jolie.

Dans le Nord, particulièrement en Suède, la Cardamine remplace le Cresson ordinaire pour les usages médicinaux, mais elle ne le vaut pas. On la mange également en salade. Elle doit occuper une place parmi les plantes antiscorbutiques, ainsi que la Cardamine amère, à fleurs blanches (*Cardamine amara*), encore plus active et plus stimulante. On devrait introduire la culture du Cresson élégant dans les jardins potagers, il augmenterait le nombre des salades printanières.

SISYMBRE SAGESSE.

SISYMBRIUM SOPHIA.

Sisymbrium sophia. LINN. Spec. 920. DC. Fl. Fr. 4165. BALB. Fl. Lyon. 1. 62. Fl. Dan. 528. Engl. Bot. 963.

Sa tige est droite, cylindrique, pubescente, rameuse, garnie de feuilles blanchâtres, très finement découpées, un peu velues. Les fleurs sont jaunes, remarquables par leur petitesse; elles naissent au sommet de la tige, et produisent des siliques grêles, soutenues par des pédoncules filiformes.

On trouve cette plante dans les lieux stériles, dans les décombres, sur les murs, au bord des chemins. Elle a reçu le nom de *Science* ou *Sagesse des chirurgiens*, parce qu'on la croyait un bon vulnéraire. On sait que les plaies simples se guérissent ordinairement d'elles-mêmes, voilà ce qui explique la réputation qu'on lui a faite. Quant aux plaies graves, la science du chirurgien est dans sa main, dans son expérience,

et non dans une petite herbe des champs. Si pourtant on voulait s'en servir pour les ulcères atoniques, il faudrait y appliquer la plante contuse ou les arroser avec son suc.

Cette plante possède du reste quelques unes des vertus des crucifères, surtout dans ses semences qui ont une saveur chaude, âcre, analogue à la graine de moutarde, et possèdent une propriété vermifuge.

SISYMBRE A FEUILLES MENUES.

SISYMBRIUM TENUIFOLIUM.

Sisymbrium tenuifolium. Linn. Spec. 917. DC. Fl. Fr. 4159. Lapeyr. Plant. Pyr. t. 378. Engl. Bot. t. 525.

Sa tige, lisse et diffuse, porte des feuilles glabres, allongées, rétrécies en pétiole, pinnatifides, d'un vert un peu glauque. Les feuilles supérieures sont entières, lancéolées. Les fleurs, assez grandes, jaunes et pédonculées, viennent au sommet des rameaux. Les siliques sont droites, portées sur de longs pédoncules.

Cette plante habite les lieux secs et sablonneux. On la trouve communément au bord des grands chemins. Elle tapisse les fossés des Champs-Élysées. On la nomme vulgairement *Roquette sauvage*, parce qu'elle lui ressemble un peu par son feuillage. Elle a au reste une odeur forte, une saveur âcre et brûlante.

C'est un puissant antiscorbutique qu'on a négligé dans presque toutes les matières médicales. Murray n'en parle point dans son *Apparatus medicaminum*, ni les auteurs qui sont venus après lui. Bien que l'herbe fleurie soit très

piquante, on peut cependant manger les jeunes feuilles en salade.

SISYMBRE OFFICINAL.

SISYMBRIUM OFFICINALE.

Sisymbrium officinale. Scop. Fl. Carn. Ed. 2. n° 824. DC. Fl. Fr. 4172. Balb. Fl. Lyon. 1. 61. —*Erysimum officinale.* Linn. Spec. 922. Fl. Dan. t. 560. Engl. Bot. t. 725.

Cette plante se nomme vulgairement *Velar*. Elle est triste, sans éclat; elle vit dans les lieux déserts. C'est comme l'envie qui se nourrit de fiel dans la solitude. Mais l'envie est naturellement malfaisante; le Velar, plante salutaire, n'a contre lui que son aspect sauvage.

Sa tige s'élève en se tordant, sans régularité. Elle est velue, rameuse, garnie de feuilles d'un vert sombre, comme bleuâtre, profondément découpées, à lobe terminal un peu triangulaire, pointu, quelquefois hasté. Les fleurs sont jaunes, extrêmement petites, disposées en épis grêles. Les siliques sont hispides, en forme d'alêne, serrées contre les rameaux.

Le Sisymbre officinal porte aussi le nom d'*Herbe au chantre*, parce qu'on le croyait propre à guérir l'enrouement, les maux de gorge, etc. Il est peu odorant, mais il a une saveur vive, un peu âcre, surtout dans ses rameaux fleuris.

Le grand Boerhaave lui-même en faisait grand cas dans les affections catarrhales du poumon. On l'emploie encore aujourd'hui pour remédier à l'atonie du pharynx et de la membrane muqueuse qui tapisse les bronches; pour dissi-

per l'enrouement, la toux gutturale, et rétablir les organes de la voix dans leur état normal. On se sert particulièrement d'un sirop préparé avec le suc de la plante. Ce médicament porte le nom de *sirop d'Erysimum.*

Mais il ne suffit point aux chanteurs que la nature a doués d'un bel organe d'avoir recours au sirop d'Erysimum pour conserver un don aussi précieux ; les moyens que fournit l'hygiène sont pour eux d'une tout autre importance. Ils doivent surtout éviter le changement rapide de température, user modérément de liqueurs alcoholiques, jouir avec retenue des plaisirs qui les environnent, et ne pas oublier que les maladies qui nécessitent l'usage des préparations mercurielles portent une atteinte funeste à l'organe de la voix.

On a sans doute un peu exagéré les vertus du Sisymbre officinal ; on peut néanmoins l'employer utilement en infusion théiforme, adoucie avec un peu de miel, dans quelques affections peu graves du système pulmonaire. Le sirop, peut-être moins actif à cause du principe volatil et fugace de la plante, se donne par cuillerée dans les boissons pectorales.

Les semences étaient usitées chez les anciens : beaucoup plus âcres que la plante, elles rubéfient la peau comme la graine de moutarde.

COCHLÉARIA. *COCHLEARIA.*

Calice entr'ouvert, à folioles concaves. Pétales ouverts. Style court. Silicule ovoïde ou globuleuse, entière, à deux valves bossues, à deux loges ne renfermant qu'une ou deux graines.

COCHLÉARIA OFFICINAL.

COCHLEARIA OFFICINALE.

Cochlearia officinalis. Linn. Spec. 903. DC. Fl. Fr. 4233. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 368. Fl. Dan. t. 135. Lam. Illustr. t. 558. f. 1.

Sa tige est basse, tendre, anguleuse, inclinée, garnie de feuilles sessiles, oblongues, sinuées, à découpures peu profondes. Les feuilles radicales sont nombreuses, épaisses, arrondies, cordiformes, un peu concaves, pétiolées et d'un vert luisant. Les fleurs sont blanches, d'abord ramassées en bouquets courts, puis disposées en épis. Elles produisent des silicules globuleuses, renflées, s'ouvrant par le milieu en deux valves concaves.

Cette plante habite les côtes maritimes, les rochers et les marécages. On la cultive dans les jardins comme un antiscorbutique précieux, et on l'appelle vulgairement *Herbe aux cuillers*, à cause de la forme un peu concave de ses feuilles.

La tige et les feuilles ont une odeur volatile, une saveur âcre et piquante. Elles donnent de l'ammoniaque et une huile essentielle très âcre. Cette huile est jaune, d'une odeur fugace, pénétrante, qui provoque les larmes, même de loin. Elle se volatilise facilement, et se dissout dans l'alcohol, avec lequel on peut la distiller.

Le Cochléaria est un antiscorbutique qui réunit les suffrages de tous les observateurs, surtout lorsque le scorbut est accompagné de l'atonie générale du système. La Providence a répandu cette plante salutaire dans les contrées boréales

où le scorbut est endémique. C'est une remarque qui n'a échappé à aucun voyageur.

En Islande, le Cochléaria sert à la fois d'aliment et de remède. On le sale et on le conserve dans des tonneaux pour l'hiver. Sa vertu puissante est attestée par un fait que rapporte Bachström dans son traité du scorbut. Un matelot atteint de cette cruelle maladie, et réduit à l'état le plus déplorable, fut abandonné sur les plages désertes du Groënland. Privé de l'usage de ses jambes et de ses mains, il se traînait sur la terre pour y brouter comme un animal immonde les plantes antiscorbutiques, et surtout le Cochléaria qui abondait autour de lui. A l'aide de cette unique nourriture, ses forces se ranimèrent, et il fut bientôt rétabli.

Le Cochléaria, par son action stimulante, devient encore un remède efficace dans une foule de maladies chroniques où domine une sorte de langueur et d'inertie. C'est ainsi qu'on a pu l'employer avec plus ou moins d'avantage dans quelques paralysies, dans les fièvres intermittentes automnales, dans l'hydropisie, dans les affections lymphatiques, les dartres, le scrophule, le rachitis, etc.

Comme les autres plantes crucifères, le Cochléaria perd, par la dessiccation, une grande partie de ses propriétés. On prescrit l'herbe fraîche en infusion à vase fermé, ou bien on en exprime le suc qu'on donne à la dose de trois ou quatre onces. Quelquefois on le mêle à celui de cresson, de trèfle d'eau, etc. Ce mélange excelle dans les hémorrhagies, les échimoses et autres symptômes scorbutiques qui révèlent la débilité de tout le système capillaire sanguin. Dans les cas de scorbut avec chaleur, irritation plus ou moins vive, on délaye le suc du Cochléaria avec le suc d'oseille, d'orange, de citron, ou avec le petit-lait.

On prépare avec cette plante une sorte de conserve peu

usitée; des esprits, des essences, des alcohols, des vins, des teintures, des sirops antiscorbutiques. On mâche les feuilles pour raffermir les gencives saignantes, relâchées; et on les mange même en salade lorsqu'elles sont jeunes.

Les brebis broutent le Cochléaria avec avidité, et en deviennent plus grasses, mais leur chair acquiert un goût désagréable.

Une autre espèce de Cochléaria végète dans les prairies humides, le long des ruisseaux; c'est le Cochléaria de Bretagne (*Cochlearia armoracia*). Sa racine est longue, épaisse, pivotante, recouverte d'une écorce jaunâtre, blanche intérieurement; sa tige droite, ferme, cannelée, rameuse. Les feuilles sont d'un beau vert, grandes, ovales, pétiolées, en lance, les radicales crénelées, les caulinaires incisées. Les fleurs sont blanches, petites, nombreuses, disposées en grappes lâches et terminales. Le fruit est une silicule obtuse, renflée, à valves convexes, à semences arrondies, lisses, rougeâtres.

Cette plante, qu'on cultive dans les jardins pour les usages médicinaux, porte le nom de *Grand Raifort* ou *Raifort sauvage*. Toutes ses parties, surtout la racine, ont une saveur amère, âcre, piquante. La racine fournit de l'albumine, de la fécule, et une huile âcre qui rubéfie, enflamme la peau. Cette huile, que l'alcohol dissout facilement, est la partie active de la plante.

Le Raifort sauvage, encore plus énergique que le Cochléaria officinal, est employé dans les mêmes cas, seul ou associé avec lui. Autrefois c'était le remède de prédilection d'un grand nombre de médecins dans le traitement des maladies lymphatiques, surtout du scrophule. Mais comme les enfans écrouelleux n'ont pas tous la même complexion, le

même tempérament; que le scrophule se trouve quelquefois uni à un état de chaleur et d'irritation fébrile, à une sorte de disposition inflammatoire, les antiscorbutiques très actifs, tels que le Raifort sauvage, aggravent alors la maladie, la compliquent, la prolongent, et peuvent même la rendre mortelle. Voilà ce qui a diminué la confiance de quelques médecins dans ce genre de remèdes. Séduits par quelques observations, ils se sont empressés de mettre en pratique une méthode tout opposée, la méthode tempérante et antiphlogistique. Ces deux méthodes ne doivent pas être exclusives; on doit les employer tour à tour, suivant les causes, les indications, et le tempérament du malade.

On commence enfin à revenir de cette espèce d'engouement pour la méthode antiphlogistique qui avait fait de la médecine une science toute nouvelle; comme si nos prédécesseurs n'avaient rien fait ou inventé de bon. La médecine a toujours été condamnée à faire des pas rétrogrades, quand on a voulu lui donner une impulsion trop violente, et changer brusquement ses systèmes [1].

Le Raifort sauvage et autres végétaux crucifères sont employés avec avantage dans certaines maladies de la peau. Mais ici il faut encore remonter aux causes qui ont influé sur leur développement; et si elles sont entretenues par une al-

[1] Nos grands chirurgiens, surtout M. Dupuytren, avaient adopté la méthode antiphlogistique dans le traitement des affections scrophuleuses. Ce praticien célèbre traitait le scrophule comme une maladie inflammatoire, par la saignée, les sangsues et les boissons délayantes. Ce n'est que dans la troisième période qu'il prescrivait quelques infusions amères peu actives. Nous ne voyons dans cette pratique qu'une méthode exclusive et par conséquent tronquée. Au reste, il ne faudrait point prendre pour modèle les méthodes de M. Dupuytren, surtout en fait de médecine pratique. Nous rendons hommage à son expérience, à sa grande habileté comme opérateur; mais sa médecine était en général peu rationnelle.

tération spéciale des fonctions du foie, comme on l'observe fréquemment dans la pratique, les plantes chicoracées, les boissons acidules, le petit-lait, l'application des sangsues aux veines hémorrhoïdales, conviennent beaucoup mieux que le Raifort, le Cochléaria et autres antiscorbutiques.

On donne la racine de Raifort sauvage en infusion dans l'eau ou dans le vin. La dose est d'environ une once pour une livre de véhicule dont on prend trois ou quatre cuillerées plusieurs fois le jour. On peut ajouter à cette infusion quelques feuilles de Cochléaria et de cresson. On emploie aussi le suc délayé dans du petit-lait. Bergius prescrit la racine râpée, à la dose d'une demi-once, dans quelques cas d'affection goutteuse. On boit immédiatement après un verre d'infusion de sommités de genévrier commun.

Le sirop antiscorbutique doit à cette racine une grande partie de ses propriétés. Le vin antiscorbutique est plus actif et plus facile à préparer. Voici une formule très simple.

Prenez, racine de Raifort sauvage, trois onces; Cochléaria, cresson de fontaine, de chaque deux poignées; sommités d'absinthe, une poignée; baies de genièvre, une once. Faites infuser pendant cinq ou six jours dans deux pintes de vin blanc ou dans de la bière. Passez ensuite la liqueur en y ajoutant six onces d'eau-de-vie. La dose est d'environ deux onces qu'on peut réitérer deux ou trois fois en vingt-quatre heures, dans les cas de scorbut, d'hydropisie, de leucorrhée et autres flux accompagnés d'une débilité spéciale.

Nous recommandons ce remède domestique dont nous avons souvent éprouvé les heureux effets. Une bonne cuillerée à bouche, prise avant les repas, ranime l'appétit, fortifie l'estomac lorsqu'il est dans un état de langueur, et le dispose à une meilleure digestion.

Le Raifort est aussi employé pour les usages de la table.

On râpe sa racine fraîche, on l'arrose de vinaigre, et on s'en sert en guise de moutarde. Cet assaisonnement doit faire partie du régime antiscorbutique. Dans beaucoup de pays, surtout dans le Nord et en Angleterre, on en fait un grand usage, et beaucoup de personnes le préfèrent à la moutarde. Nos gastronomes de Paris n'apprécient pas assez ce condiment qui excite l'appétit et double l'énergie de l'estomac. Comme il faut un peu de variété dans les jouissances de la table, après le Raifort ils reviendraient avec plus de plaisir à leur moutarde aromatique.

Certes c'est un conseil diététique et non un reproche que je leur adresse. Si je m'occupe des malades, des convalescens, des infirmes de toutes les sortes, je ne dois pas négliger les gourmands, car j'espère bien qu'ils voudront aussi parcourir mon livre. J'oubliais de dire aux personnes qui craignent la saveur un peu piquante du Raifort, d'y ajouter un peu d'huile de Provence ou d'Avignon, surtout si elle est aussi fine que celle que récolte M. le marquis de Cambis. Cet assaisonnement ainsi modifié leur plaira davantage.

PASSERAGE. *LEPIDIUM.*

Calice ouvert. Pétales égaux. Silicule entière, comprimée, à valves carénées. Graines nombreuses sans rebord.

PASSERAGE A LARGES FEUILLES.

LEPIDIUM LATIFOLIUM.

Lepidium latifolium. Linn. Spec. 899. DC. Fl. Fr. 4240. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 365. Chev. Fl. Par. 3. 880. Fl. Dan. t. 557.

De sa racine traçante et jaunâtre s'élève une tige droite, un peu rameuse au sommet, haute d'environ trois pieds. Les feuilles inférieures sont larges, ovales, obtuses, dentées sur les bords, attachées à un pétiole assez long, qui devient insensiblement plus court dans les feuilles supérieures. Celles-ci ont une forme lancéolée et leurs bords entiers.

Les fleurs, fort petites et blanches, forment des grappes presque paniculées au sommet de la plante. Les silicules sont ovales, arrondies, terminées par le stigmate qui est sessile.

Cette plante porte le nom de *Grande Passerage;* elle est assez commune dans les lieux couverts, au bord des rivières, où elle fleurit en juillet et août. Comme la plupart des crucifères elle contient de l'ammoniaque et de l'huile volatile. Sa racine se fait remarquer par une saveur extrêmement piquante. Lorsqu'on la mâche, elle stimule les glandes salivaires et provoque leur excrétion comme la racine de pyrèthre. La plante entière, fraîche, pilée et appliquée sur la peau, l'irrite et la rubéfie. Cette application a quelquefois dissipé le lumbago, les douleurs sciatiques.

On la cultive dans tous les jardins potagers pour l'usage des feuilles qui sont antiscorbutiques, d'un goût piquant, et qu'on sert sur la table comme la moutarde et le raifort, après

les avoir arrosées d'un peu de vinaigre. On mange également les jeunes feuilles en salade, ou bien on les mêle avec le bœuf.

Cette salade appétissante plaisait beaucoup au vénérable et bon Desfontaines. Quel bonheur pour moi d'être assis à côté de ce professeur plein de savoir, de modestie et de bienveillance, à la table de M. le baron Thiry! C'était notre ami Pirolle, horticulteur habile, qui était chargé de nous fournir la petite provision de *Lepidium latifolium*. Heureux temps qui a passé comme un songe! Mais le souvenir de l'aimable et savant naturaliste que nous pleurons tous ne s'effacera point; il est profondément gravé dans nos cœurs.

La Passerage ibéris (*Lepidium iberis*) qu'on appelle *petite Passerage, Nasitort sauvage*, est également stimulante et antiscorbutique. On la reconnaît à ses feuilles inférieures lancéolées, dentées, quelquefois légèrement pinnatifides; à ses feuilles supérieures entières, étroites, linéaires et pointues; à ses petites fleurs blanches disposées en corymbes peu garnis. Elle croît dans les terrains pierreux, au bord des chemins.

THLASPI. *THLASPI.*

Calice à quatre folioles. Quatre pétales égaux. Silicule comprimée, échancrée au sommet, à deux valves creusées en carène.

THLASPI CULTIVÉ. *THLASPI SATIVUM.*

Thlaspi sativum. Desf. Cat. 3. Ed. 227. DC. Fl. Fr. 447. — *Lepidium sativum.* Linn. Spec. 899. Balb. Fl. Lyon. 1. 66. Chev. Fl. Par. 3. 881. — *Nasturtium hortense.* Black. Herb. t. 23.

Il se fait remarquer par sa tige droite, simple, cylindrique, un peu rameuse, haute d'environ un pied et demi, garnie dans toute sa longueur de feuilles d'un vert glauque, les inférieures très découpées, les supérieures étroites et presqu'entières. Les fleurs sont blanches, très petites, disposées en grappes courtes et terminales. Les silicules sont orbiculaires, comprimées, un peu échancrées au sommet, à semences menues, striées, ovoïdes.

Cette plante est cultivée dans tous les potagers où elle se ressème d'elle-même. On l'appelle *Cresson alénois*, *Cresson des jardins* ou *Nasitort*. Elle est à la fois antiscorbutique et alimentaire. Sa saveur piquante la fait rechercher comme un des assaisonnemens les plus agréables. On la mange en salade au printemps, seule ou mêlée avec de la laitue dont elle relève le goût. Quelquefois on l'associe au cresson de fontaine, à la chicorée sauvage et autres plantes antiscorbutiques ou dépuratives. Ce mélange a dissipé une affection scorbutique rebelle jusqu'alors à des remèdes plus compliqués.

Le malade éprouvait des douleurs musculaires qui simulaient le rhumatisme. La peau était parsemée, surtout à la poitrine et aux extrémités supérieures, de taches d'un rouge livide. Les gencives étaient molles, saignantes, et à ces divers symptômes se joignait une faiblesse générale avec un

sentiment profond de tristesse. Il fut mis à l'usage du Cresson des jardins, du Cresson de fontaine et de la petite Chicorée sauvage.

Il prenait trois fois par jour une forte dose de ces plantes, simplement assaisonnées avec quelques grains de sel et un peu de vinaigre. Son principal repas, qui était le dîner, consistait en quelques viandes rôties, sa salade antiscorbutique et deux verres de vin de Bordeaux. Ce régime, continué pendant environ deux mois, fut suivi d'une guérison complète.

Le genre Thlaspi renferme quelques autres espèces intéressantes, parmi lesquelles on distingue le Thlaspi bourse à pasteur (*Thlaspi bursa pastoris*), petite plante droite, rameuse, dont les feuilles radicales sont plus ou moins sinuées ou découpées en lyre, les feuilles caulinaires allongées, pointues, sagittées à leur base; les fleurs blanches, très petites, disposées en corymbe. Les siliques sont triangulaires et comme tronquées à leur sommet, ce qui leur donne quelque ressemblance avec la bourse dont se servaient autrefois les gens de campagne. De là vient le nom de Bourse à pasteur qu'on a donné à la plante. Elle croît partout, même pendant l'hiver.

Ce Thlaspi a la saveur, mais un peu faible, des crucifères. C'est un léger antiscorbutique. Les anciens et Boerhaave lui-même lui ont accordé de grandes vertus auxquelles on ne croit plus guère. Il est inutile de donner ici la nomenclature des maladies qu'on prétendait guérir avec cette petite plante.

Le Thlaspi alliacé (*Thlaspi alliaceum*) est remarquable par l'odeur fade et spéciale qu'il répand, par ses feuilles ovales, en forme de spatule, rétrécies en pétioles, par ses

siliques renflées et ventrues. Il croît plus particulièrement dans nos provinces méridionales. On le trouve cependant aux environs de Paris. Les semences sont amères, âcres, d'une saveur piquante. On les donne, ainsi que les feuilles, en infusion ou dans du lait, pour tuer les vers. Les vaches et les chèvres qui broutent de cette plante donnent un lait d'une saveur alliacée.

Le Thlaspi des champs (*Thlaspi arvense*) a une tige simple ou rameuse, garnie de feuilles embrassantes, oblongues, dentées ou un peu sinuées à leur contour et d'un vert glauque. Les fleurs sont blanches, disposées en grappes droites et terminales; les siliques planes, orbiculaires, échancrées au sommet, entourées d'un rebord membraneux. Cette espèce, qui porte le nom de ***Monoyère,*** abonde dans les champs et les lieux cultivés. Elle a également une saveur forte, comme alliacée. Ses graines fournissent une huile propre à l'éclairage.

CRAMBÉ. *CRAMBE.*

Calice peu ouvert. Pétales onguiculés, ouverts au sommet. Filamens des plus longues étamines bifurqués. Silicule pédiculée, monosperme, globuleuse, à une loge.

CRAMBÉ MARITIME.

CRAMBE MARITIMA.

Crambe maritima. LINN. Spec. 937. LAM. Encycl. Bot. 2. 162. DC. Fl. Fr. 4278. Fl. Dan. t. 1168.

Cette plante, connue sous le nom vulgaire de *Chou-marin*, a le port et l'aspect d'un chou. Ses feuilles sont grandes, épaisses, ovales, sinuées, ondulées, crépues, anguleuses ou dentées, et d'une couleur glauque.

Les fleurs, petites et blanches, naissent au sommet de la plante en grappes rameuses et paniculées. Les silicules sont charnues, lisses et globuleuses.

Le Crambé maritime croît dans les plaines sablonneuses de l'Océan. C'est un excellent légume, que certains amateurs cultivent dans les potagers, mais qui n'est pas assez répandu. Plenck dit bien, dans sa *Bromatologie*, qu'on mange les jeunes feuilles, mais il ajoute qu'elles causent des tremblemens quand elles sont tout-à-fait développées, *maturiora folia temulentiam inducunt.* Ce bon Allemand se trompe. Elles ne font pas plus trembler que les feuilles de nos vieux choux.

Le Chou-marin a presque le goût du chou de Bruxelles ou de nos brocolis. On fait étioler les turions pour les rendre plus tendres et plus sapides, en les privant de la lumière au moyen de verres cylindriques ouverts au sommet. On attend, pour les couper, qu'ils soient bien charnus; ils s'apprêtent comme les asperges. Les œilletons se mangent en primeur.

C'est aux bains célèbres de Bath que l'on servit pour la première fois, en 1798, des turions de Chou de mer. Mais il n'y a guère qu'une quinzaine d'années qu'on en vend sur les

marchés de Londres. Ils sont encore peu connus à Paris, tandis qu'on en fait un grand usage dans quelques uns de nos départemens maritimes.

Cette plante réussit parfaitement dans les terres sèches et caillouteuses. On la sème en mars et en août. La récolte a lieu au bout de deux mois. Les semis demandent beaucoup de surveillance et de soins, car le tiquet leur fait une guerre acharnée.

Nous avons fait connaître avec assez de détails les plantes crucifères les plus importantes; celles que nous avons omises ont encore des qualités estimables, si elles ne possèdent pas au même degré les vertus de la famille.

Ainsi la Lunaire annuelle ou Grande-Lunaire (*Lunaria annua*), a une saveur presque aussi vive que celle du cresson et du cochléaria. Ses feuilles sont cordiformes, pointues, dentées en scie; ses fleurs violettes, disposées en grappes au sommet des rameaux. Elle habite les lieux ombragés.

L'Ibéris amère (*Iberis amara*) se distingue par une saveur à la fois âcre et amère, et par des propriétés fébrifuges. La plante fraîche, appliquée sur la peau, la rubéfie. Les anciens employaient ce topique contre les douleurs goutteuses et rhumatismales. Cette plante croît abondamment dans les champs pierreux. Sa tige, peu élevée, droite, rameuse, se garnit de feuilles lancéolées, aiguës, dentées vers leur sommet. Les fleurs sont blanches, quelquefois teintes de violet.

Le Bunias, fausse Roquette (*Bunias erucago*), est également remarquable par son âcreté et son amertume. Ses feuilles sont découpées en lyre, à lobes triangulaires, dentés en leur bord supérieur; ses fleurs jaunes, disposées en grappes lâches et terminales. Cette plante croît dans les champs des provinces méridionales; elle est vulgaire aux environs de Barèges.

Enfin la Giroflée jaune (*Cheiranthus cheiri*), plante si connue, qui croît sur les vieux murs, sur les rochers, et dont les fleurs exhalent une odeur suave, partage les propriétés de la famille. Les feuilles, et surtout les semences, ont une saveur aussi vive, aussi pénétrante que celle des autres crucifères.

CAPPARIDÉES. *CAPPARIDEÆ.*

Capparideæ. Juss. Vent. DC.

CAPRIER. *CAPPARIS.*

Calice à quatre folioles ovales, concaves, caduques. Corolle à quatre pétales ouverts. Étamines nombreuses insérées sur le réceptacle. Baie ovoïde portée sur un pivot. Semences nombreuses nichées dans la pulpe.

CAPRIER ÉPINEUX. *CAPPARIS SPINOSA.*

Capparis spinosa. Linn. Spec. 720. DC. Fl. Fr. 4281. Desf. Arbr. 1. 380. Black. Herb. t. 417.

De sa racine grosse et ligneuse naissent des tiges sarmenteuses, cylindriques, feuillées, longues de trois à quatre pieds, et garnies d'épines. Les feuilles sont alternes, pétiolées, arrondies, obtuses, lisses, vertes, souvent un peu rougeâtres.

Les fleurs, axillaires, pédonculées, grandes, blanches et fort belles, se succèdent pendant tout l'été. Le fruit, à peu près de la grosseur d'une olive, renferme dans sa pulpe un grand nombre de semences réniformes.

Cet arbrisseau abonde en Italie, en Espagne, dans le midi de la France, et surtout aux environs de Toulon. Il se plaît dans les vieux murs, dans les fentes des rochers. On l'a observé sur les ruines de Rome.

La racine du Câprier est amère et un peu acerbe. Son écorce desséchée se roule en petits cylindres comme la cannelle. Elle est âcre, ridée, d'une couleur grisâtre ou cendrée, et marquée de lignes transversales.

Les anciens lui attribuaient de grandes vertus. Barthez lui-même la conseillait aux vieux goutteux dont le système organique avait besoin d'être corroboré. D'autres en ont fait usage pour ranimer les fonctions des reins. Elle était entièrement tombée dans l'oubli lorsque le fameux Tronchin essaya de la remettre en vogue dans le traitement des vapeurs hystériques. Cette écorce, douée d'une action tonique et astringente, ne pouvait cependant être utile que lorsque les maux de nerfs étaient fomentés par une débilité spéciale. Mais on abusait à cette époque de la méthode relâchante du docteur Pomme; on prodiguait les boissons tièdes, le petit lait, le bouillon de poulet et les bains. Tronchin, homme habile, savait s'écarter de la route ordinaire pour employer, dans certains cas, une méthode tout-à-fait opposée.

L'usage économique de notre arbrisseau n'a pas éprouvé les mêmes vicissitudes. L'art culinaire se perfectionne sans doute avec le temps, mais, plus constant que la médecine, il reste fidèle aux bonnes traditions, et il nous conservera longtemps encore les sauces aux câpres.

On appelle câpres les boutons ou les fleurs non encore épanouies du Câprier qu'on a fait confire dans du vinaigre. On choisit ces boutons dès qu'ils sont gros comme des pois. Plus ils sont tendres, plus ils sont délicats et recherchés. La grosseur des câpres en diminue le prix. Le matin est l'instant le plus favorable pour cueillir ces boutons. On les met dans un barril ou dans un vase rempli de vinaigre, en y ajoutant un peu de sel. Il fautque le vinaigre soit fort et de bonne qualité. Les câpres les plus vertes sont les plus estimées. Comme elles

se décolorent en vieillissant, on accuse ceux qui les préparent de les mettre dans des vaisseaux de cuivre pour leur redonner une belle couleur verte ; coupable sophistication, qui, si elle était prouvée, mériterait toute la rigueur des lois.

Les câpres sont un assaisonnement aussi agréable que salubre, dont la cuisine provençale fait un usage journalier. On les mêle avec toute sorte de viandes, et surtout avec le poisson qui en devient plus savoureux. Combien j'aimais ces belles tranches de thon préparées en manière de fricandeau, et assaisonnées de câpres fines et vertes comme de petits pois ! C'était le temps de ma jeunesse. Ce temps passe vite, mais il laisse de doux souvenirs quand on ne l'a pas trop mal employé. A Paris, on ne connaît que le thon conservé dans l'huile de Provence ; on ne saurait le comparer au thon frais qu'on mange à Montpellier et à Marseille.

Le saumon et la truite aiment aussi à se parer de câpres, jolie verdure, qui tranche admirablement sur la couleur d'or d'une liaison appétissante. Un amateur un peu sensible éprouve une sorte de frémissement involontaire à l'aspect d'une belle queue de saumon ainsi parée. Tout aussitôt le feu du plaisir lui monte au visage. Encore un instant, et la joie de son estomac va briller dans ses yeux.

On confit de la même manière les jeunes fruits ou capsules encore vertes, et on les appelle *cornichons de câpres*. Ces fruits excitent également l'appétit, et réveillent les estomacs paresseux. Il faut, du reste, user de tous ces stimulans avec intelligence et sagesse. Celui qui sait être sage jouit doublement, il a le plaisir de la table, et il aura celui que donne un bon sommeil.

La culture des Câpriers est simple. En Provence on les multiplie de boutures que l'on plante en automne, et on les abrite de la gelée avec de la paille ou de la litière. On peut

encore les propager en couvrant de terre la partie inférieure des jeunes rameaux que l'on veut transplanter ; ils poussent des racines et reprennent plus facilement l'année suivante. Le semis se fait en automne sur une plate-bande, au pied d'un mur exposé au midi. On le couvre pendant l'hiver.

Cet arbuste ne rapporte jamais autant dans le Nord que dans les pays méridionaux, mais il y fait l'ornement des jardins, et l'on peut en recueillir les fruits. Son joli feuillage et ses belles fleurs blanches se développent avec grâce sur un rocher naturel ou factice.

PARNASSIE. *PARNASSIA.*

Calice à cinq divisions. Corolle à cinq pétales munis d'une écaille glanduleuse à leur base. Cinq étamines. Quatre stigmates. Capsule globuleuse, uniloculaire, à quatre valves.

PARNASSIE DES MARAIS.

PARNASSIA PALUSTRIS.

Parnassia palustris. Linn. Spec. 391. DC. Fl. Fr. 4290. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 170. Chev. Fl. Par. 3. 852. Fl. Dan. t. 584.

Cette plante, dont le nom semble annoncer qu'elle a été trouvée par les anciens au bas du mont Parnasse, embellit par ses jolies fleurs les prairies humides et les pelouses des montagnes.

Du collet de sa racine, garnie de fibres capillaires, partent des feuilles pétiolées, cordiformes, lisses, d'un beau vert,

avec une tige grêle, simple, anguleuse, peu élevée, dont la partie moyenne porte une feuille sessile et embrassante.

Les fleurs sont grandes, terminales, solitaires, blanches, à pétales arrondis, striés, concaves et ouverts. A la base de chaque pétale est une écaille dont les bords sont munis de neuf cils droits, terminés par un globule jaunâtre. Les étamines sont appliquées sur le stigmate, et s'en éloignent successivement après la fécondation. Le germe est ovale, d'un blanc rosé; la capsule tétragone, à quatre valves renfermant des semences membraneuses.

Il n'existe aucun travail sur la composition chimique de cette plante, et on connaît fort peu ses propriétés médicinales. On lui accorde néanmoins une action tonique, astringente, propre à réprimer les flux trop abondans.

Elle est au reste très propre à orner les gazons champêtres par ses fleurs élégantes qui paraissent au mois d'août. On peut la cultiver dans les jardins, en lui donnant un terrain frais et humide. Je l'ai souvent cueillie dans les prairies de Cernay, non loin de l'étang de Vaux, et je la retrouve avec un nouveau plaisir dans cette vallée solitaire. Tout me plaît dans cette miniature végétale, son nom, sa taille fine, élancée, sa fleur gracieuse et riante.

ACÉRINÉES. *ACERINEÆ.*

Acerineæ. Juss. DC.

ÉRABLE. *ACER.*

Calice à cinq divisions profondes. Corolle à cinq pétales. Cinq, huit ou dix étamines attachées à un cercle glanduleux qui entoure l'ovaire. Un style; deux stigmates pointus. Deux capsules réunies par la base, terminées par une aile membraneuse.

ÉRABLE SYCOMORE.

ACER PSEUDO-PLATANUS.

Acer pseudo-platanus. Linn. Spec. 1495. DC. Fl. Fr. 4584. Desf. Arbr. 1. 392. Arbr. 1. t. 9. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 615. Duham. Arbr. 1. t. 36. f. 1.

Arbre remarquable par la beauté de son port et de son feuillage. Son tronc est droit, revêtu d'une écorce brune ou roussâtre. Ses feuilles sont grandes, à cinq lobes pointus et dentés, d'un vert foncé en dessus, d'un vert glauque ou blanchâtre en dessous. Elles sont attachées à des pétioles creusés en gouttière et d'une couleur ordinairement pourprée. Les fleurs, verdâtres et disposées en grappes pendantes, s'épanouissent au printemps.

Il croît dans les bois des montagnes, en France, en Allemagne, en Suisse, etc.

On le cultive dans les bosquets sous le nom de *Sycomore* ou *faux Platane,* et on le plante en avenues ou en massifs. On en distingue une variété à feuilles panachées de jaune et de vert. L'écorce du Sycomore incisée donne une liqueur douce dont on peut faire du sucre.

ÉRABLE PLANE. *ACER PLATANOIDES.*

Acer platanoides. Linn. Spec. 1496. DC. Fl. Fr. 4585. Desf. Arbr. 1. 392. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 615. Duham. Arbr. t. 10. f. 1.

C'est un arbre d'une haute stature, qui croît également au milieu de nos forêts. Les feuilles, portées sur des pétioles cylindriques, sont glabres, vertes des deux côtés, palmées ou divisées en cinq lobes bordés de dents aiguës, inégales.

Les fleurs sont jaunes, polygames, terminales, disposées en grappe courte, corymbiforme. Elles ont un calice à cinq divisions, une corolle à cinq pétales en forme de spatule, et huit étamines insérées sur un disque glanduleux.

On le plante dans les parcs, dans les bosquets dont il fait l'ornement. Sa verdure est riante, et il se couvre en avril de grappes de fleurs d'un aspect très gracieux. Il fournit également une sève douce et sucrée. Quelquefois, durant les chaleurs, les feuilles de ces deux Érables se couvrent d'un suc extravasé, rassemblé en petits grumeaux blancs et sucrés, qu'on appelle vulgairement *manne,* et dont les abeilles font d'amples récoltes.

Nos Érables sont propres à plusieurs usages économiques. Leur bois est blanc, marbré, ondé, d'un tissu dense, et sus-

ceptible de recevoir un beau poli. A Rome, on en faisait des tables; Horace les appelle *mensæ acernæ*. Le trône du bon Évandre était également en bois d'Érable, simplement garni d'un coussin, et couvert d'une peau de lion. C'est là que ce roi berger reçut le chef des Troyens, qui était venu implorer son secours contre Turnus.

Præcipuumque toro et villosi pelle leonis
Accipit Ænean, solioque invitat acerno.
(Virg., *Æneïd.*)

Il est peu d'arbres qui exigent moins de soins et de culture que les Érables. On les multiplie de graines qu'on sème en automne ou au printemps. Ils croissent rapidement, ils s'accommodent de toutes les expositions, et ils semblent faits pour la température de nos climats. Dans les terres sèches ou légères, dans les lieux élevés et arides, dans les terrains les plus superficiels, on les voit profiter et grossir.

La verdure de leur feuillage varie avec les espèces. La forme et la largeur des feuilles varient également; elles paraissent avec les premiers beaux jours, et tombent fort tard en automne.

On aime à se reposer sous leur vaste et frais ombrage dans une belle forêt, lorsque le soleil darde sa vive lumière sur la campagne. Là, comme dans une solitude profonde, sans autre bruit que le frémissement des arbres agités par les vents, votre âme, placée entre le ciel et la terre, peut se livrer sans contrainte aux plus douces, aux plus ravissantes impressions.

On cultive maintenant en Europe l'Érable à sucre (*Acer saccharinum*) et l'Érable rouge (*Acer rubrum*). Ces deux espèces fournissent du sucre dans l'Amérique septentrionale.

Les Canadiens s'en servent comme du sucre de canne. La première espèce ressemble à l'Érable plane, et réussit fort bien dans nos climats, surtout dans les terrains frais. C'est un des plus beaux arbres du Canada. Son bois est ferme, veiné, propre à des ouvrages de tour. L'Érable rouge se fait remarquer par son beau feuillage et par ses fleurs d'un pourpre foncé. Son bois est également précieux et très recherché en Amérique.

MARRONIER. *ÆSCULUS.*

Calice campanulé, à cinq dents. Quatre ou cinq pétales inégaux. Sept étamines. Un style en alène. Capsule arrondie, coriace, hérissée de pointes, à trois valves, à trois loges renfermant chacune deux graines recouvertes d'une écorce luisante.

MARRONIER D'INDE.

ÆSCULUS HYPOCASTANUM.

Æsculus hypocastanum. Linn. Spec. 488. DC. Fl. Fr. 4589. Lam. Illustr. t. 275. — *Hippocastanum vulgare.* Duham. nouv. éd. 2. p. 54. t. 13 et 14.

Arbre magnifique, d'un port, d'un aspect majestueux, et peut-être le plus beau des arbres lorsqu'il est en fleur. Il se fait remarquer par sa tige droite, haute, par sa tête vaste, arrondie en forme de dôme; par ses feuilles d'un beau vert, partagées en lobes profonds, lancéolés, dentés à leur contour.

Ses fleurs, nuancées de blanc, de rouge et de jaune, disposées en grappes pyramidales à l'extrémité des rameaux, se composent d'un calice à cinq dents, de cinq pétales ouverts, et de sept étamines qui s'élancent de la corolle et se recourbent par étages. Le fruit est une espèce de capsule, hérissée de pointes molles, renfermant une ou deux semences lisses, assez semblables à celles du châtaignier.

Le Marronier est originaire de l'Asie septentrionale. On le reçut à Vienne en 1588. Bachelier l'apporta en 1615 de Constantinople à Paris. Il est maintenant naturalisé non seulement en France, mais dans toute l'Europe.

La médecine a voulu tirer parti de son écorce dont le principe extractif possède une saveur amère et acerbe. Pendant nos guerres maritimes on l'a essayée comme fébrifuge, d'après la recommandation de Zanichelli, médecin italien, de Coste, Willemet, Dupont et Bodard, médecins français. Mais ces essais n'ont pas été heureux, et l'écorce de marronier, d'abord accueillie avec une extrême faveur comme tout ce qui est nouveau, est bientôt tombée dans l'oubli. Il fallait donner ce remède à hautes doses pour dissiper les accès fébriles, et peu d'estomacs pouvaient les supporter.

L'économie domestique a un peu mieux accueilli le Marronier d'Inde. Les chevaux, les vaches, les moutons, les chèvres recherchent et mangent ses fruits. A l'aide de lessives alcalines, on a cherché à les dépouiller de l'amertume qui leur est naturelle, pour en faire une pâte propre à engraisser la volaille. Dans les départemens voisins de Paris, on les emploie même sans cette préparation préalable. Mais la volaille qu'on engraisse ainsi a une saveur amère et presque nauséabonde qu'un palais délicat ne saurait supporter, pas plus que le pain qu'on a essayé de faire avec la fécule.

C'est comme arbre d'ornement que le Marronier est vraiment digne de notre admiration. Quoi de plus majestueux que ces vastes allées, ces massifs de verdure qui, vers le soir surtout, se dessinent en magnifiques décorations à l'extrémité d'un parc ou d'un grand parterre! Mais peu à peu on se lasse d'admirer, et déjà d'autres arbres viennent prendre sa place. On ne fait guère attention à sa croissance rapide, à la beauté de sa tige, à l'élégance de ses rameaux et de son feuillage, à la disposition pittoresque de ses fleurs, enfin à l'ombrage délicieux qu'il procure. On parcourt avec une sorte de dédain les avenues qu'il embellit, on les quitte pour courir après des étrangers nouvellement arrivés de la Chine ou du Japon. La mode chez les Français est une manie tyrannique à laquelle rien ne résiste. On aime mieux braver les feux d'un soleil ardent sous un arbre dépouillé, rachitique, que de respirer un air pur sous la voute fraîche et riante du Marronier.

Pour moi, j'attends avec impatience les premières chaleurs du printemps pour aller rêver sous ses belles draperies; et dussé-je être traité d'amateur vulgaire ou *classique*, je resterai fidèle à ce noble végétal qui charme mes regards, lorsque les arbres voisins s'éveillent à peine de leur long sommeil.

HYPÉRICÉES. *HYPERICEÆ.*

Hypericeæ. Juss. DC.

MILLE-PERTUIS. *HYPERICUM.*

Calice à cinq divisions profondes. Cinq pétales. Étamines nombreuses, polyadelphes. Deux, trois ou cinq styles, et autant de stigmates. Capsules à deux, trois ou cinq loges polyspermes.

MILLE-PERTUIS PERFORÉ.

HYPERICUM PERFORATUM.

Hypericum perforatum. Linn. Spec. 1105. DC. Fl. Fr. 4573. Lam. Encycl. Bot. 4. 164. Chev. Fl. Par. 3. 812. Fl. Dan. 1043.

Sa tige s'élève à la hauteur d'environ deux pieds. Elle est droite, cylindrique, très rameuse, garnie de petites feuilles ovales, obtuses, sessiles, lisses, d'un vert assez vif, remarquables par des points résineux et transparens, parsemés sur leur disque, ce qui les fait paraître comme criblées de trous.

Les fleurs sont terminales, disposées en corymbe, d'un beau jaune, ainsi que les étamines et leurs anthères.

Rien de plus vulgaire que cette plante. On la trouve partout, dans les lieux incultes, au milieu des haies, dans les

bois, au bord des prairies. Ses fleurs exhalent une odeur assez forte; ses feuilles ont une saveur amère, un peu astringente et balsamique.

Le Mille-pertuis a été jadis fort renommé pour ses vertus médicinales, et le bon Chomel a consacré trois pages de son livre à leur énumération. Sans vouloir faire du scepticisme, on peut bien révoquer en doute sa grande efficacité dans le crachement de sang, dans les ulcérations internes, etc.

Tout ce qu'on peut lui accorder, c'est une action légèrement stimulante. On prend ses sommités fleuries en infusion théiforme édulcorée avec un peu de sucre. Cette boisson réveille les membranes du canal digestif, et sympathiquement les organes circonvoisins. Ainsi elle a pu être utile dans quelques affections des reins, de la vessie, de l'utérus, etc. L'huile d'*Hypericum* qu'on trouve dans les officines ne jouit d'aucune action médicale qui lui soit propre, et doit être assimilée aux autres huiles grasses.

Le Mille-pertuis tétragone (*Hypericum quadrangulare*), recommandé par Bergius, a des propriétés analogues. Il croît au bord des ruisseaux et dans les fossés humides. On le distingue au premier abord des autres espèces à sa tige qui offre quatre angles membraneux.

L'Androsème officinal (*Androsæmum officinale*) est une plante qui appartient à la même famille, et qui a reçu le joli nom de *Toute-saine* pour ses nombreuses vertus.

C'est un petit arbrisseau qui fleurit en juin et juillet, et qui croît particulièrement dans les buissons, dans les bois du midi de la France. On le trouve à Valvins, près de Fontainebleau, et dans les bois des environs de Chevreuse. On le reconnaît à sa tige droite, cylindrique, un peu ligneuse, ra-

mifiée, rougeâtre, haute de deux à trois pieds; à ses feuilles opposées, sessiles, de forme ovale, d'un vert brun, parsemées d'une multitude de glandes demi-transparentes; à ses fleurs jaunes, pédonculées, disposées en panicule terminale.

Les propriétés de cet arbuste se réduisent à celles des mille-pertuis. On devrait du reste l'accueillir dans nos jardins pour ses jolies fleurs d'un jaune d'or, garnies d'un grand nombre d'étamines réunies en faisceaux.

A côté des Hypéricées se trouve la famille des Guttifères renfermant des purgatifs énergiques qui deviennent fort souvent vénéneux dans les mains des charlatans. Voyez notre *Phytographie médicale*, tom. III, pag. 28.

HESPÉRIDÉES. *HESPERIDEÆ.*

Hesperideæ. DC. — *Aurantieæ.* Desf.

CITRONNIER. *CITRUS.*

Calice petit à cinq lobes. Corolle à cinq pétales ouverts. Environ vingt étamines à filamens comprimés, réunis inférieurement en plusieurs faisceaux. Un style surmonté d'un stigmate globuleux. Baie celluleuse, partagée par des cloisons membraneuses et diaphanes, en neuf à dix-huit loges renfermant chacune plusieurs graines.

CITRONNIER COMMUN. *CITRUS MEDICA.*

Citrus medica. Linn Spec. 1100. DC. Fl. Fr. 4568. Lam. Illustr. t. 639. f. 2. Ferr. Hesp. t. 59 et 61.

Cet arbre, généralement cultivé dans les contrées méridionales, et d'un port assez élevé, se divise en rameaux nombreux, formant une tête plus ou moins arrondie. Les feuilles sont ovales, aiguës au sommet, d'un vert luisant, attachées à des pétioles courts et simples.

Les fleurs naissent en bouquets à l'extrémité des rameaux. Elles sont blanches, d'une odeur suave. Le fruit est ovale ou oblong, revêtu d'une écorce raboteuse, d'abord verdâtre, puis jaune, d'une odeur agréable; sa pulpe est d'une saveur acide et aromatique.

On en distingue un grand nombre de variétés qui se réunissent sous deux races principales, le Citronnier et le Limonnier. Celui-ci est moins rameux, souvent garni d'épines; ses fruits plus petits ont une écorce plus mince et un suc plus acide.

Il paraît que le Citronnier a été apporté d'abord de l'ancienne Médie en Grèce, et de là dans les contrées méridionales de l'Europe. Les agriculteurs romains en parlent dans leurs ouvrages, et Virgile l'a parfaitement caractérisé dans ses Géorgiques.

Pline en fait également mention, et il l'appelle Pommier assyrien, Pommier médique, *Malus assyria*, *Malus medica*. Cet arbre se distingue, dit-il, par l'odeur de ses feuilles. Il porte des fruits dans toutes les saisons : tandis que les uns tombent, d'autres mûrissent et d'autres commencent à se former. Cependant on ne mangeait point encore de citrons du temps de Pline. On ne commença à en faire usage que du temps de Galien et d'Apicius.

On cultive depuis long-temps le Citronnier dans les pays chauds, en Espagne, en Portugal, dans le midi de la France, en Italie, etc. On vante surtout les fruits du Citronnier qu'on cultive dans les plaines de Florence. Rien n'égale leur goût fin et aromatique. Cet arbre vit long-temps; on en voit qui existent depuis plusieurs siècles. M. Galésio rapporte qu'il y a à Rome, dans le jardin du couvent de Sainte-Sabine des Dominicains, un Citronnier planté par saint Dominique en 1200.

Parlons maintenant des propriétés médicinales et économiques du Citronnier, en commençant par son fruit dont la pulpe donne de l'acide citrique, de l'albumine et du mucilage. Qui ne connaît cette boisson populaire, tempérante, rafraî-

chissante qu'on nomme limonade? On la vend dans tous les cafés; on la crie, on la distribue dans tous les carrefours, dans toutes les promenades de Paris et des principales villes de France. Pour quelques centimes on se rafraîchit, on se désaltère pendant les chaleurs de l'été. Mais cette limonade n'est pas toujours faite avec du suc de Citron, et il vaut mieux la préparer chez soi. Il n'y aura ni acides minéraux, ni crême de tartre. Voici cette préparation, elle est bien simple.

On râpe avec un morceau de sucre une petite portion de l'écorce du fruit. Les aspérités du sucre brisent les cellules qui contiennent l'huile essentielle et par conséquent l'arome, et on obtient ainsi ce qu'on appelle *oléo-saccharum*. On coupe le citron en deux, on en exprime le suc qu'on mêle à une suffisante quantité d'eau, et on sucre convenablement.

On fait de la limonade cuite en coupant le Citron par tranches, et en versant dessus de l'eau bouillante. L'infusion faite, on l'édulcore avec du sucre. C'est la boisson que les médecins prescrivent dans les maladies aiguës, dans les fièvres ardentes, bilieuses, inflammatoires, etc.

Les boissons acides, surtout la limonade, voilà les meilleures tisanes lorsque la langue est sèche, rugueuse, la peau brûlante, le pouls fébrile, la soif vive et pour ainsi dire inextinguible. Mais cette soif, qu'on voudrait apaiser à tout prix, exige pourtant que les boissons soient administrées avec méthode. Il ne s'agit pas d'inonder le malade pour dissiper ce phénomène qui est vraiment un supplice. Pour que les boissons aqueuses et acides rafraîchissent, humectent les tissus irrités et comme brûlés par la fièvre, il faut les répéter souvent, les donner fraîches ou simplement dégourdies et en petite quantité. L'eau versée en abondance coule sur les organes malades sans les pénétrer, et les surcharge d'un poids incommode. C'est à peu près, disait Aristote, dans ses Pro-

blèmes, comme une pluie forte qui tombe sur un sol desséché; elle roule à sa surface sans y faire d'impression.

Les Égyptiens, au rapport de Prosper Alpin, font un grand usage des acides végétaux, de la limonade, pour combattre les fièvres ardentes fort communes dans le climat brûlant qu'ils habitent. Dans nos hôpitaux militaires où elles étaient assez fréquentes, surtout aux Pyrénées, nous faisions ajouter à la limonade une petite quantité de crême de tartre et de nitre. Ce mélange contribuait à apaiser les mouvemens fébriles. Nous donnions aussi du petit-lait préparé avec le suc de Citron, de l'eau d'orge ou de la tisane de chiendent également acidulée.

Le petit-lait au Citron est surtout un des plus agréables et des plus utiles médicamens; il calme la soif et la fièvre, il rafraîchit les entrailles et facilite le cours des urines. La limonade édulcorée avec le sirop de gomme arabique produit les mêmes effets. On la prescrit dans les phlegmasies des voies gastriques et de l'appareil urinaire.

Toutes ces boissons acidulées ont encore une vertu antiseptique qui les rend précieuses lorsque les maladies fébriles se compliquent dans leur marche d'une sorte de putridité, qui n'est point la putridité des chimistes, mais qu'il faut pourtant admettre en bonne médecine pratique, malgré tous les cris de l'École. On y ajoute un peu de vin, si les forces du malade s'affaiblissent, et si d'ailleurs les entrailles n'offrent aucun symptôme d'irritation inflammatoire. Vers la fin des maladies bilieuses et putrides on soutient les forces avec des panades légères, liquides, acidulées avec le jus de Citron. Cet aliment est presque toujours du goût des malades. On acidule également les crêmes d'orge, de riz, de maïs, de sagou, etc.

Beaucoup de maladies fébriles pourraient être traitées avec la limonade et autres tisanes acidulées, dans la periode ai-

guë; puis par les mêmes boissons qu'on rendrait cordiales en y ajoutant un peu de vin. Les Asiatiques et plusieurs autres peuples chez qui les maladies pestilentielles sont plus communes que chez nous, comptent bien plus sur le jus de limon dans ces fièvres que sur les alexipharmaques les plus renommés. On se passe aisément des secours de l'art, lorsqu'on sait profiter des dons de la nature. En général, on n'apprécie pas assez la diététique et les autres moyens que fournit l'hygiène; c'est cependant la voie la plus courte, la plus sûre et la plus naturelle de guérir la plupart des maladies. Les bols, les électuaires stimulans, les potions, les juleps fébrifuges ont bien aussi leur utilité; mais si on les applique mal à propos, ils sont bien autrement nuisibles que les remèdes simples.

Un médecin estimable donnait beaucoup de remèdes dans une dysenterie épidémique compliquée de scorbut. Sa pratique n'était point heureuse, il mourait beaucoup de monde. Il réforma sa méthode, et il mit presque tous ses malades à l'usage de la limonade vineuse. Ce nouveau traitement eut un plein succès.

Le Citron a toujours été regardé comme un excellent antiscorbutique. Tous les médecins, tous les voyageurs en ont fait l'éloge. En effet, une diète végétale acescente, la pureté de l'air, la bonne qualité des alimens, une boisson acidule et vineuse remédient promptement au scorbut lorsqu'on ne lui donne pas le temps de faire des progrès. Les oranges, les limons, les légumes frais ont souvent guéri des scorbutiques presque expirans. Les mêmes moyens qui guérissent une maladie servent aussi à la prévenir. Le scorbut se développe rarement dans les vaisseaux qui sont pourvus de Citrons, d'oranges, de pommes, de vin, de cidre, etc. Ces substances alimentaires corrigent, modifient les mauvais effets des vian-

des salées dont on est obligé de faire une certaine provision pour les voyages de long cours.

L'usage des Citrons et des oranges sauva le reste de l'équipage de l'amiral Anson, dont une partie avait péri par le scorbut avant qu'il eût pu descendre dans l'île de Juan-Fernandez, où ces fruits étaient abondans.

Lorsque le scorbut est accompagné de symptômes graves, on joint aux limons et autres fruits acides le cresson, le cochléaria et quelques plantes amères comme l'absinthe et le trèfle d'eau. On donne en même temps un punch léger ou de la limonade à laquelle on ajoute un peu de rhum ou d'eau-de-vie. C'est un des meilleurs remèdes contre le scorbut qui se développe dans les pays humides et marécageux.

Le suc de Citron combiné avec la magnésie ou avec le carbonate de potasse est un remède vulgaire en médecine pour arrêter les vomissemens opiniâtres d'une nature spasmodique. On a imité, modifié, corrigé la fameuse potion antiémétique de Rivière, mais on a conservé dans presque toutes ces formules le mélange du suc de Citron avec une substance alcaline. La différence ne consiste que dans les doses et dans quelques additions souvent superflues. Cette combinaison peut se faire de la manière suivante.

Prenez, carbonate de magnésie, deux gros; eau commune, quatres onces. Délayez, buvez de suite, et avalez aussitôt après une cuillerée à bouche de suc de Citron.

Ou bien prenez, carbonate de potasse, un scrupule; suc de Citron, six gros. Mêlez et avalez de suite dans l'acte même de l'effervescence. Lorsque l'irritation est violente, on ajoute quelques gouttes de laudanum de Sydenham ou de Rousseau. Ces préparations ont eu du succès dans quelques attaques de choléra. Elles soulagent aussi les hypochondriaques qui

éprouvent des nausées fatigantes; les femmes hystériques, les femmes enceintes, tourmentées par des vomissemens.

On purge quelquefois fort bien les personnes délicates qui ont besoin d'être évacuées, en leur donnant un gros de magnésie pure délayée dans un verre de limonade.

Les anciens, entre autres Virgile, Pline, Athénée, ont parlé des vertus salutaires et antivénéneuses du Citron. La pomme de Médie, dit Pline, est un remède contre les poisons : *Malus assyria, quam alii vocant medicam, venenis medetur.* Virgile l'a parfaitement caractérisé dans ses Géorgiques : « La Médie produit cette pomme fortunée dont le jus amer et froid est le plus prompt de tous les secours pour chasser un noir poison des veines de l'orphelin, quand sa cruelle marâtre a mêlé dans son breuvage des sucs vénéneux, non sans murmurer quelques paroles malfaisantes. L'arbre est grand, et ressemble beaucoup au laurier : ce serait le laurier même, sans une odeur toute différente qu'il exhale au loin. Sa feuille résiste à tous les efforts des vents, sa fleur tient fortement à la branche. Les Mèdes en tiennent dans la bouche pour corriger la mauvaise haleine, et les vieillards asthmatiques s'en trouvent soulagés. »

..... *Animas et olentia Medi*
Ora fovent illo, et senibus medicantur anhelis
(GEORG., lib. 2.)

Athénée cite un fait curieux, mais peu croyable. Un gouverneur d'Égypte ayant condamné deux malfaiteurs à mourir de la morsure des serpens, une personne touchée de leur sort leur donna à manger un Citron qui les préserva du venin. Le gouverneur surpris demanda ce qu'ils avaient mangé ce

jour-là. On lui répondit qu'ils n'avaient mangé que du Citron. Il ordonna que le jour suivant on en donnerait à l'un d'eux seulement. Celui-là fut sauvé une seconde fois, et l'autre périt sur-le-champ.

Le suc de Citron est surtout salutaire dans l'empoisonnement produit par les plantes narcotiques, par l'opium, les solanées et plusieurs espèces de champignons. Après l'usage des vomitifs, c'est un excellent remède pour dissiper la stupeur, l'engourdissement et la somnolence. On donne alternativement une infusion de café et des boissons acides. (Voyez notre *Phytographie médicale* et notre *Traité des Champignons comestibles et vénéneux.*)

On a recueilli plusieurs faits qui constatent l'action vermifuge du jus de Citron. Je le mêle ordinairement avec l'eau de menthe et l'huile d'olive ou d'amandes douces. Cette mixture ne tarde pas à détruire les vers lombricoïdes. L'infusion de mousse de Corse qu'on donne aux enfans tourmentés par les vers est beaucoup plus efficace quand on y ajoute du suc de Citron.

L'écorce qui recouvre le parenchyme ou la pulpe donne à l'analyse un principe extractif amer, et une huile essentielle balsamique, éthérée, très inflammable, d'une saveur chaude, amère, piquante. On emploie cette écorce sous la forme d'infusion pour réveiller l'action des membranes digestives et du système nerveux, pour réprimer des flux trop abondans. Quelquefois on la mêle avec des substances amères et toniques pour en composer des vins, des élixirs plus ou moins stimulans. On fait aussi, avec l'écorce de Citron, de très bonnes confitures. Les petits Citrons confits d'Amérique sont très recherchés.

L'infusion théiforme des feuilles a un arome fort agréable.

On la sucre, et on y ajoute quelquefois un peu de lait. C'est une boisson très usitée dans le Midi; elle est propre à dissiper la fatigue d'une longue course, à rétablir la transpiration. Elle jouit d'ailleurs d'une propriété antispasmodique, et convient surtout le matin à jeun, lorsque la digestion de la veille a été laborieuse. Mais alors on supprime la crême.

Il nous reste à donner une ou deux formules de luxe afin que chacun puisse choisir suivant son goût ou ses besoins.

Limonade stimulante.

Prenez, limonade bien faite et bien sucrée, trois livres; vin de Canarie ou de Madère, une livre; teinture de cannelle, une once; essence d'ambre, quelques gouttes.

Cette limonade est douée d'une propriété stimulante qui doit convenir aux personnes froides, inertes, qui digèrent avec lenteur, et qui ont besoin de quelque boisson qui les récrée, les remonte, les revivifie. Les sujets d'un tempérament opposé doivent en user sobrement.

Ginger-beer.

Prenez, sucre de première qualité, trois livres; Citrons bien frais, douze; crême de tartre très pure, trois onces; teinture de gingembre, deux onces; eau filtrée, seize pintes.

Enlevez l'écorce des citrons, de manière qu'il ne reste plus que les cellules dans lesquelles est renfermé le suc; puis coupez-les par tranches très minces. Cassez le sucre par morceaux, et réduisez-le en pâte grossière, avec les tranches de Citron et la crême de tartre pulvérisée finement; versez enfin par-dessus l'eau filtrée chaude, et ajoutez le zeste de deux Citrons pour aromatiser.

Laissez macérer le tout pendant vingt-quatre heures, en agitant de temps en temps. Passez ensuite à travers un linge ou un tamis de crin à mailles serrées; ajoutez la teinture de gingembre, et mettez la liqueur dans des bouteilles, ou mieux, dans des cruchons de grés, qui doivent être hermétiquement bouchés, solidement ficelés et descendus à la cave où vous les placerez droits et non couchés. Au bout de huit à dix jours la fermentation aura lieu, le *Ginger-beer* sera fait et parfait.

On appelle ainsi cette boisson piquante qui fait les délices des Anglais. Ils y ajoutent encore de l'esprit de piment que nous avons cru devoir retrancher, ainsi que la moitié de la teinture de gingembre. Ces ingrédiens, surtout à haute dose, ne sauraient s'accommoder au goût de nos palais parisiens. En suivant exactement cette formule, on obtiendra, au reste, une limonade gazeuse, pétillante, et aussi salutaire qu'agréable pendant les grandes chaleurs.

On prépare des glaces, des sorbets au Citron, dont l'usage est pour ainsi dire vulgaire dans les contrées méridionales. A Paris on les recherche également, surtout après les vives chaleurs de la journée. Mais on devrait les prendre en sortant de table, ou quelques heures après les repas. Les fruits glacés peuvent se changer en poison lorsque l'estomac se livre aux fonctions digestives, toujours plus ou moins affaiblies pendant l'été.

Si maintenant j'ose aborder, malgré mon ignorance, les usages culinaires du Citron, je vois que c'est l'acide le plus aromatique, le plus exquis, le plus salutaire. Le vinaigre, le verjus ont bien leur prix, mais un palais délicat ne saurait les placer sur la même ligne. Le malade, le convalescent, l'homme en bonne santé, tout le monde, excepté peut-être

l'enfance, l'aime et le désire. Il est le plus agréable condiment de toute espèce de viandes, de légumes, de poissons, de coquillages, etc. Il s'allie aux ragoûts les plus recherchés, les plus fameux. Il modifie, il amende cet amas d'ingrédiens qu'on entasse dans les sauces destinées à l'opulence. Toujours frais et sapide, il réveille en caressant les houpes nerveuses du palais; il nous réconcilie avec l'appétit qui avait fui loin de nous; il nous fait aimer les substances simples et salubres, corrige notre goût dépravé, nous ramène à un régime plus doux, plus naturel, apaise nos passions, adoucit notre caractère devenu turbulent, irascible, par ces brutales combinaisons qu'on appelle *brule-sauce, sauce-à-la-diable,* noms burlesques qui peignent fort bien la cuisine *infernale* de quelques gourmands.

Voyez cette belle poularde rôtie à point, découpée avec art; son suc ruisselle, il demande à s'unir au Citron, et votre estomac qui parle par vos yeux approuve cette heureuse alliance. Si la poularde a été trop richement nourrie, si elle tourne un peu à la graisse, le suc de Citron la corrige, la rend plus délicate, plus savoureuse, et votre digestion qui aurait pu devenir pénible, n'éprouve aucun embarras. Que d'estomacs en souffrance à qui il n'a manqué peut-être que quelques gouttes de jus de limon pour les garantir de leurs maux!

Et ces jolis blancs de poulet sautés avec l'huile d'Aix, saupoudrés de sel fin, arrosés de jus de Citron! Toutes vos sauces valent-elles cet assaisonnement, ce ragoût si simple où l'art ose à peine se montrer? Il faut toujours en revenir, non à cette nature âpre et sauvage qui nous épouvante, mais à la nature sans trop de fard; voilà le vrai classique en cuisine, comme en littérature. Si vous ne savez mesurer votre vol, vous vous perdez dans les brouillards ou dans les sauces.

Nous ne dirons qu'un mot de ces nobles bartevelles qui ne vont guère s'abattre que dans les cuisines somptueuses ; le Citron ne les dépare point, il donne un nouveau charme à leur saveur, et le riche patron qui les mange fait complimenter son cuisinier.

Votre estomac fatigué, affaibli ou capricieux, ne forme plus aucun désir; il reçoit avec indifférence les mets qu'il recherchait naguère avec ardeur. Il est insouciant, apathique, il travaille comme ces esclaves qui fournissent nonchalamment leur tâche: vos lèvres ont à peine effleuré un filet de sole imprégné de suc de limon ; cette sensation part comme un trait, elle pénètre les papilles de la bouche, et se répand jusqu'à l'orifice de l'estomac qui se dilate avec ravissement. Il n'a fallu que quelques atômes de Citron pour ranimer sa vitalité, dissiper sa mauvaise humeur. L'estomac a aussi ses jours néfastes, ses momens de bouderie. Il n'est point malade précisément, mais il trouve qu'il a trop d'organes à satisfaire, et il refuse le service. Ne le brusquez point, caressez-le plutôt, et montrez à ses interprètes, l'œil, l'odorat et le goût, quelque morceau simple et friand, il ne tardera pas à se laisser vaincre par leurs salutaires avis.

Combien d'autres poissons viennent réclamer ici une place! Mais nous ne saurions les admettre dans notre cadre si peu spacieux. Et puis il ne nous convient pas d'usurper les fonctions de nos grands artistes : notre main est trop faible, trop peu savante pour manier le sceptre culinaire; nous sommes plutôt leur sujet bien humble et leur admirateur. Si nous l'osions, nous parlerions pourtant de la belle dorade, cet excellent poisson que les Athéniens avaient consacré à Vénus, et qu'on connaît fort peu à Paris.

Rien de plus délicat, de plus fin, de plus exquis que la dorade. Mais elle ne demande que le plus simple assaisonne-

ment. Faites-la frire au beurre frais, ou à l'huile de Provence, et lorsqu'elle arrive toute brûlante sur la table, arrosez-la de jus de Citron. Le même condiment plaît à la truite, à la perche et autres poissons délicats. C'est ainsi qu'on doit les servir aux convalescens à qui il ne faut que des mets simples et peu de ragoûts pour ne pas surcharger et irriter leur estomac.

Les champignons, la truffe, les légumes, surtout les haricots verts, réclament aussi le jus de Citron qui les rend plus agréables, plus sains, plus faciles à digérer. La truffe, cette reine des champignons, à laquelle on prodigue toute sorte d'hommages, aime à descendre de la hauteur de son rang, et à se dépouiller de ses magnifiques ornemens, pour ne montrer que sa simple robe d'ébène humectée de suc de limon. Je ne suis ni roi, ni tout-à-fait berger, mais voilà comme je l'aime, et non dénaturée par les coulis et les sauces de nos artistes. Voyez, au reste, notre *Traité des Champignons* où nous avons écrit pour tous les goûts.

CITRONNIER ORANGER.

CITRUS AURANTIUM.

Citrus aurantium. LINN. Spec. 1100. DC. Fl. Fr. 4569. LAM. Illustr. t. 639. f. 1. — *Aurantium.* BLACK. t. 349.

Tout vous plaît dans cet arbre d'origine asiatique, la douceur de son nom, l'élégance de son port, le vert frais et doux de ses feuilles, l'odeur ravissante de ses fleurs, la forme et la couleur de son fruit qui nous rappellent ces pommes d'or semées par la riante mythologie dans le jardin des Hespérides.

Ses rameaux, d'un vert pâle, se réunissent en cime arrondie, et se couvrent de feuilles ovales, terminées en pointe, légèrement crénelées, attachées à un pétiole bordé d'une aile foliacée. Ses fleurs, d'un blanc pur, naissent en bouquets à l'extrémité des rameaux, et donnent un fruit arrondi, revêtu d'une écorce aromatique, d'un rouge doré, rempli d'une pulpe succulente, sucrée, agréablement acide.

C'est la Chine qui nous a donné l'Oranger. Les Portugais en rapportèrent les premières graines. On voit encore à Lisbonne, dans les jardins du comte de Saint-Laurent, le premier Oranger, le véritable père de ces agréables forêts qui se sont naturalisées jusques dans les îles d'Hières, et partout ailleurs. Il se couvre à la fois de fleurs et de fruits, et demeure toujours vert ainsi que le Citronnier. Le luxe l'appelle, et le jardin planté des plus beaux arbres gagne encore en magnificence, quand de belles caisses d'Orangers en fleurs font concourir la puissance de l'industrie avec celle de la nature. Mais dans nos climats, qu'il pare si bien, l'Oranger demande des soins assidus. Il faut le rafraîchir, l'abreuver pendant les grandes chaleurs, et lui donner un abri avant les froids de l'hiver.

Comme on aime à contempler ce charmant arbuste, sous un beau ciel, au chant des oiseaux, quand les brises matinales viennent se jouer dans son feuillage ! Tous ces marbres, toutes ces belles statues que le soleil frappe de ses rayons; ces portiques, ces palais où des courtisans de toutes les couleurs se pressent, se heurtent, tout cela ne me dit plus rien, je ne vois que mes Orangers et leur fraîche verdure, et leurs boutons entr'ouverts dont les parfums m'enivrent. Admirables boutons, aussi purs et plus suaves que le lis, venez parer le sein de cette jeune fiancée qu'on mène au temple. Ah !

puisse-t-elle trouver encore quelques fleurs sur la nouvelle route qu'elle va parcourir!

Tout est salutaire dans cet arbuste, feuilles, fleurs et fruits. La feuille est un doux excitant des nerfs, la fleur les apaise, le fruit les rafraîchit. L'infusion des feuilles à laquelle l'huile volatile a donné son arome plaît généralement. C'est la boisson des femmes hystériques, délicates, des hommes affectés de mélancolie, d'hypochondrie. Ces malades, ordinairement irrités, ne sauraient supporter les remèdes énergiques. Il leur faut des remèdes doux, et souvent plus de consolations que de remèdes. Si l'on remonte à l'origine de leurs maux, on voit que c'est presque toujours quelque affection morale qui a préludé à leur développement.

Cette même infusion ranime les voies digestives, souvent affaiblies chez les personnes nerveuses, dissipe les flatuosités, calme la migraine, les oppressions, ou du moins les rend plus supportables. Quand j'étais jeune médecin, je voulais à tout prix soulager promptement et même guérir ces malades. Le sirop d'éther, le sirop de pavot, la liqueur d'Hoffmann, la teinture de castoréum, la valériane, tous ces remèdes, variés ou modifiés suivant les cas, me rendaient bien quelques services, mais le plus souvent je voyais les maux de nerfs empirer sous leur influence. Avec l'âge je devins plus réservé, plus sage, et je m'aperçus bientôt qu'une infusion de feuilles d'Oranger ou de fleurs de tilleul, l'eau de mélisse simple, l'eau de fleurs d'Oranger, l'eau de laitue, un doux régime, quelques bains tièdes étaient plus salutaires dans la plupart des affections nerveuses qu'une méthode plus active, plus riche en médicamens. Je conseille aux jeunes médecins, ou aux malades qui voudront se traiter eux-mêmes, de suivre mon exemple. Je ne crois pas qu'ils aient à s'en repentir.

Je m'appliquais surtout à distraire mon malade, à le consoler, à relever son moral, et, lorsque sa position le permettait, je conseillais un voyage dans quelque beau climat, en lui donnant l'assurance d'un prompt rétablissement et d'un heureux retour. Ce moyen que l'hygiène recommande n'est pas assez apprécié. On ne fait guère voyager le malade que lorsqu'on a épuisé toutes les ressources de la pharmacologie, c'est-à-dire lorsque toute guérison est devenue impossible. Et, chose déplorable ! il meurt quelquefois en vingt-quatre heures dans sa chaise de poste. Un air plus pur, chargé d'oxygène, ranime la vie, réveille toutes nos facultés, toutes nos sensations, mais il peut les éteindre tout à coup lorsque les organes sont usés par la maladie.

Il nous manque un ouvrage à la fois médical et philosophique sur l'utilité des voyages. On trouve néanmoins des réflexions judicieuses, des avis salutaires dans une dissertation de Frédéric Hoffmann, ayant pour titre : *De Peregrinationibus instituendis sanitatis causâ.*

Ces mêmes feuilles, desséchées avec soin et récemment pulvérisées, ont soulagé des malades atteints de spasmes, de convulsions épileptiques. Tissot et Pinel les prescrivaient en pareil cas. Il ne faudrait pourtant pas trop compter sur ce remède dans des affections aussi graves.

Les fleurs jouissent également d'une vertu calmante, anodine, antispasmodique. On se sert plus particulièrement de leur eau distillée empreinte d'un peu d'huile volatile, pour les coliques nerveuses, la cardialgie, les spasmes, etc. Une demi-cuillerée d'eau de fleur d'Orange mêlée à une tasse d'eau sucrée, modifie la sensibilité de l'estomac altérée par une digestion pénible, et fait quelquefois cesser les spasmes douloureux qui l'accompagnent. Ce remède est plus utile, surtout moins à craindre que les eaux alcoholiques de mélisse, de Co-

logne, etc., qu'on prodigue en pareille circonstance, et qui provoquent parfois l'irritation inflammatoire de l'estomac.

Je voudrais qu'on abreuvât d'eau sucrée à la fleur d'Orange tous ceux que quelque passion violente agite, surtout lorsque les autres sédatifs ne leur ont donné aucun soulagement. Les remèdes simples s'allient avec la médecine philosophique qui étudie le cœur humain pour le maîtriser, pour le consoler, pour guérir ses blessures. Nous aimons à trouver l'éloge de cette médecine morale dans un recueil spécialement consacré à la thérapeutique. L'art de diriger les passions est aussi du ressort de la thérapeutique, mais cette partie transcendante de la science est un peu trop négligée. Il est plus facile d'ordonner des potions, des juleps, des pilules.

Voici une observation qui révèle toute la puissance de la médecine de l'esprit, nous la devons à M. le docteur Miquel.

Délire furieux causé par une affection morale.

« J'ai été appelé, le 7 mai dernier, rue de la Paix, à midi, auprès d'un de mes cliens, M. J..., jeune homme de vingt ans, appartenant à une famille distinguée, d'un tempérament sanguin et d'un excellent naturel. Je l'ai trouvé sur son lit, où avaient peine à le maintenir quatre hommes robustes; sa figure était rouge, ses yeux hagards et roulant dans leurs orbites. Il ne connaissait personne, ni ses amis, ni ses parens; il avait un délire violent, que caractérisait une idée fixe. Cette idée, la voici : il avait en face de lui le cadavre d'un homme qu'il venait de tuer; il s'applaudissait de le voir mort; il le ricanait; il voulait boire son sang, en demandait une coupe bien pleine, et puis faisait ses adieux aux siens; car il allait mettre par sa propre mort fin à ses tourmens. Il était heureux de mourir après s'être vengé.

« Si alors on lui humectait la langue avec quelques gouttes d'eau, c'était du sang qu'il buvait; il en demandait encore, et il avalait avec avidité un verre d'eau, auquel il trouvait le goût du sang; alors il se reprochait son atrocité, il avait honte de son action infâme, il exprimait un dégoût extrême, et était pris de nausées et de petits vomissemens. Il retombait pour quelques momens dans le repos. Tout à coup ses traits se contractaient, ses yeux s'ouvraient d'une manière hideuse; il saisissait avec force la main d'un des assistans, qu'il se persuadait être son ennemi qui le narguait; il voulait lui déchirer les entrailles, parlait d'un duel à mort, puis il se persuadait avoir été blessé; il croyait à une large blessure à sa poitrine, s'imaginait y enfoncer le doigt et l'agrandir pour mourir plus vite; il faisait ses adieux de mourant et tombait dans l'accablement. Aucune voix n'était écoutée ni reconnue.

« Pendant quatre heures entières, tel avait été son état; les sinapismes aux pieds dont il sentait la cuisson, la glace sur la tête, l'application de vingt sangsues de chaque côté du cou, dont les piqûres saignaient abondamment, rien ne modérait ses transports furieux, qui recommençaient toujours avec plus de violence.

« Frappé du caractère de ce délire, que rien ne maîtrisait et qui contrastait avec le caractère doux du jeune homme, je soupçonnai une cause morale violente, sur laquelle néanmoins personne n'avait aucun renseignement à me fournir.

« Dans ce délire, il n'était question que d'un homme, que d'un ennemi dont il voulait la mort, fût-ce même aux dépens de la sienne. Je pensai à la jalousie. Pour vérifier cette présomption, je lui dis avec force à l'oreille, sans qu'on l'entendît : « Elle vous préfère; j'en ai l'assurance. — Qui vous l'a dit?... qui êtes-vous pour me parler ainsi?... » s'écrie-

t-il aussitôt avec une expression de fureur et d'étonnement.

« Ma conviction fut dès lors établie.

« J'appris que la veille il n'avait pas voulu dîner; qu'il était triste, et qu'il avait passé une partie de la nuit à écrire une lettre de dix pages. Je m'enquis de cette lettre, et je fus assez heureux pour trouver dans la rue le commissionnaire qui l'avait portée. Je courus sans retard, accompagné de son frère, chez la dame à laquelle elle était destinée, et par tout ce qu'elle avait de plus cher, nous la suppliâmes d'essayer de voir si sa présence une minute auprès du malade n'aurait pas une influence qu'aucun de nos moyens n'avait eue jusqu'alors. La compassion et la bonté firent passer cette dame par-dessus les considérations qu'elle aurait pu invoquer pour ne pas se rendre à nos désirs. Elle vint.

« Quand elle entra, le malade était aussi furieux.—« Eh bien! monsieur, qu'est-ce que cela signifie?...» dit-elle. A ces seuls mots, au son de cette voix, un changement subit comme l'éclair s'opéra dans les traits du malade; comme un nuage tomba de ses yeux; ses pupilles, qui étaient larges, se contractèrent; un demi-sourire effleura ses lèvres; il tendit la main du côté d'où était partie la voix en disant : « Ah! c'est vous!...» et aussitôt que la main de la dame se fut posée dans la sienne, il mit son autre main sur ses yeux et se mit à pleurer. J'ordonnai à tout le monde de sortir, et je sortis moi-même. Une minute après, j'entrai; il me tendit la main; il me demandait pardon. Sa raison était parfaite; sa respiration était régulière, large; le contentement brillait dans ses yeux; il n'avait même pas mal à la tête.

« Mon malade, interrogé à l'instant sur l'impression qu'il avait éprouvée, m'a répondu qu'il ne pouvait m'en rendre compte. « Tout ce que je puis dire, ajouta-t-il, c'est que

tout à coup ma tête s'est dégagée, le sang s'est porté vers mon cœur, et j'ai eu un instant de la peine à respirer. Cette gêne a disparu après les deux larmes que j'ai versées, et à présent je suis parfaitement bien. » Ce jeune homme est sorti le lendemain matin comme à son ordinaire, et le soir il est parti pour la campagne; il en est revenu. Depuis, je l'ai vu souvent, et il ne cesse de témoigner sa reconnaissance pour la manière miraculeuse dont la santé lui a été rendue.

« Quel moyen, je le demande, aurait exercé une action aussi puissante que l'émotion morale dont je me suis servi chez ce malade avec tant de bonheur? Aucun, sans nul doute. Je suis persuadé que chacun partagera la conviction où je suis que, si je n'avais point modifié en sens inverse les mouvemens de l'âme qui avaient amené ce délire, les accidens les plus graves, et la mort même, pouvaient en être la conséquence. Il n'y avait jusque-là qu'une perturbation nerveuse; aucune lésion n'avait eu le temps de s'établir, pas même l'inflammation, ni du côté des méninges, ni du côté du cerveau; mais que cet état eût duré encore quelques heures, et une altération matérielle eût certainement pris naissance, et, malgré les saignées et tous les agens thérapeutiques, elle eût emporté le malade. »

(*Bulletin de Thérapeutique*, t. VIII, p. 322.)

L'écorce du fruit de l'Oranger donne une huile volatile jaune, très odorante, très âcre, et un principe extractif très amer. Ces matériaux annoncent des propriétés actives. En effet, cette écorce stimule puissamment le système organique, et on peut l'appliquer avec succès aux maladies où la faiblesse et la débilité dominent d'une manière spéciale. Aussi l'a-t-on recommandée pour exciter les tissus engourdis de

l'estomac, pour rétablir les digestions, pour provoquer le flux menstruel chez les filles chlorotiques, languissantes, etc.

On l'administre rarement seule; on l'associe avec les vrais toniques, avec les amers. C'est ainsi qu'elle entre comme un des principaux ingrédiens dans plusieurs teintures ou élixirs autrefois fort renommés, mais dont on a beaucoup restreint l'usage. Ce sont des médicamens énergiques qu'il faut manier avec prudence. Sans doute ils réveillent les forces affaiblies, mais les huiles essentielles dont ils sont imprégnés adhèrent aux parois de l'estomac, les irritent, les disposent à l'inflammation, si vous n'avez pas une faiblesse réelle à combattre. Au reste ils agissent assez promptement; observez leurs effets, et bientôt vous pourrez vous assurer de leur utilité. S'ils ne soulagent pas en peu de jours, ne tardez pas à changer de méthode, c'est une preuve qu'ils ne conviennent point.

N'oublions point la partie succulente de l'Oranger; elle est pour ainsi dire le remède de l'écorce. L'une échauffe, excite vivement nos entrailles; l'autre les tempère, les humecte, les relâche, les réjouit pour ainsi dire, et leur donne un sentiment de fraîcheur qui se répète sur tous les appareils organiques. Les estomacs un peu trop sensibles, qui supportent difficilement l'acide du citron, se trouvent bien, au contraire, de la pulpe douce, mucilagineuse et sucrée de l'Orange.

Étendu dans une suffisante quantité d'eau, le suc d'Orange forme la boisson la plus convenable dans la première période des affections fébriles. Les tempéramens chauds, bilieux, sanguins la recherchent particulièrement. Dans les affections inflammatoires, bilieuses, putrides, on fait sucer aux malades quelques tranches d'Orange pour humecter et rafraîchir leur bouche ardente, desséchée par la fièvre. Plus tard, alors même que toute autre alimentation leur est interdite, on leur permet quelques Oranges, surtout si leur instinct leur indique cette

nourriture rafraîchissante et antiputride. Nous avons vu des malades, désirant vivement ces fruits, qui étaient déjà soulagés en les voyant, et qui se trouvaient beaucoup mieux après les avoir sucés.

L'instinct du malade est un guide assez fidèle en pareil cas; aussi m'est-il arrivé quelquefois de remplacer tous les médicamens par des Oranges, et à compter de ce moment la convalescence a marché.

Je me rappelle qu'un jeune étudiant en droit m'avait fait appeler vers le sixième jour d'une esquinancie. Malgré les saignées générales et locales, l'eau de gomme, l'eau de chiendent, les pédiluves, etc., la gorge était vivement enflammée, d'un rouge violet, la déglutition presque impossible, la peau brûlante, le pouls fébrile. Je propose au jeune homme des Oranges. Tout aussitôt il relève sa tête languissante, et m'adresse un sourire où se peint le contentement. Le premier jour il suce six Oranges, le lendemain une douzaine. L'inflammation de la gorge diminue avec la fièvre, et la convalescence ne se fait pas attendre. J'en fus d'autant plus satisfait que l'état du malade était grave, et la gangrène de la gorge imminente.

L'économie domestique et l'art culinaire recherchent également le fruit de l'Oranger. On fait avec l'écorce, l'eau-de-vie et le sucre, des ratafias très aromatiques, et surtout le curaçao, liqueur hollandaise fort convenable dans les climats froids, humides, brumeux, marécageux. Le curaçao est en honneur chez les vieux gourmands dont le palais, un peu calleux par l'abus des épices et de la haute cuisine, a besoin d'être stimulé par l'huile volatile, âcre et chaude qui domine dans cette composition alcoholique. Les bonnes ménagères l'imitent assez bien dans leurs campagnes. Nous n'en condamnons pas

tout-à-fait l'usage, mais nous leur recommandons de n'y pas ménager le sucre, et d'avoir la main légère pour l'écorce d'Orange. Elles réserveront cette liqueur pour les grandes fêtes ou pour les jours de brouillards. Elles pourront d'ailleurs en offrir à leurs maris fatigués par la chasse ou quelque pénible labeur; mais qu'elles en prennent rarement elles-mêmes, et qu'elles n'en donnent jamais à leurs enfans.

L'alcohol affaibli, empreint de l'arome des fleurs, et suffisamment sucré, est beaucoup plus doux. Un petit verre de cette liqueur, bien faite et vieillie, réveille le ton de l'estomac et le dispose au travail digestif.

On confit l'écorce d'Orange, on fait de la gelée, du sirop avec son suc. Mais ne vous fiez point au sirop trop imprégné d'arome; c'est presque toujours du sirop de sucre fortement aromatisé avec l'huile volatile de l'écorce; au lieu de vous rafraîchir il vous échauffe.

On parfume les fromages frais, les crêmes, les glaces avec l'eau distillée des fleurs, et toutes ces friandises font diversion aux ennuis, aux heures pénibles de la journée. C'est comme une douce et spirituelle conversation après le bavardage incohérent d'un triste rhéteur. Parlez-moi de ces jolies compotes d'Orange dont la couleur rayonne sur un dessert bien assorti. Les femmes, les enfans les dévorent des yeux, et le gourmand y trouve une sorte de récréation pour son estomac fatigué.

Enfin, l'Orange amère ou Bigarade vient nous demander une petite mention. Les auteurs culinaires lui ont consacré plusieurs colonnes, il est juste que nous lui accordions quelques lignes. La Bigarade est à la fois acide et un peu amère. Elle remonte les ressorts de la vie matérielle sans trop les forcer; elle donne surtout à certaines viandes une saveur piquante qui affriande les palais méridionaux. Une sauce à la

Bigarade est pour eux une véritable ambroisie. Lorsque leur appétit commence à baisser, les Provençaux, les Italiens portent un œil inquiet sur la table, ils voudraient déjà saisir cette pomme d'or pour exprimer son suc.

Si vous aimez les choses simples, et si vous vous fiez à mon goût, choisissez un beau canard bien gras, bien succulent, bien tendre; faites-le rôtir avec soin, et lorsqu'on vous l'aura servi tout fumant, faites des incisions profondes à chaque côté de son estomac, enlevez proprement et lestement les filets, les cuisses et les ailes, saupoudrez-les de sel fin, de gros poivre, et faites ruisseler sur le tout le jus d'une belle Bigarade. Enfin savourez votre canard en homme intelligent, calme, bien élevé, et non comme un parasite du pouvoir ou comme un nouveau favori de la fortune; surtout qu'aucune préoccupation pénible ne vienne troubler votre esprit, et si vous avez du vin de Larose ou de Léoville, buvez-en deux ou trois coups. Vous me direz ensuite si le canard, ainsi assaisonné, ainsi accompagné, est un morceau friand.

A côté des Orangers viennent se placer le Thé bohea et le Thé vert qui en est une variété. M. de Mirbel les a réunis avec quelques autres plantes en une famille distincte, sous le nom de *Théacées*.

THÉ. *THEA*.

Calice à cinq ou six divisions profondes. Corolle formée de trois à neuf pétales. Étamines très nombreuses. Un style et trois stigmates. Une capsule à trois coques arrondies, à trois

loges s'ouvrant d'un seul côté, et renfermant une ou deux graines sphériques.

THÉ BOU. *THEA BOHEA.*

Thea bohea. Linn. Spec. 734. Desf. Arbr. 1. 424. Roq. Phyt. méd. nouv. éd. 3. t. 115.

C'est un arbrisseau qui croît spontanément au Japon et à la Chine. Sa tige touffue, rameuse, haute de cinq ou six pieds, revêtue d'une écorce mince, grisâtre, se couvre de feuilles ovales, pointues, dentées en scie, attachées à un court pétiole et d'un vert prononcé.

Les fleurs sont blanches, pédonculées, solitaires ou réunies deux à deux dans les aisselles des feuilles. Elles ont un petit calice à cinq divisions obtuses, une corolle à cinq pétales arrondis et ouverts, et un grand nombre d'étamines jaunes. L'ovaire, surmonté d'un style à trois stigmates, fait place à une capsule, tantôt simplement globuleuse, tantôt formée de deux ou trois lobes adhérens, à trois loges monospermes. Les semences sont anguleuses, de la grosseur d'une aveline, et revêtues d'une peau mince, luisante, d'une couleur fauve.

Le Thé vert, considéré par quelques naturalistes comme une espèce distincte, est une simple variété due à l'influence du sol ou du climat. Ces deux variétés sont cultivées au nord comme au midi de la Chine, dans les plaines basses, sur les collines et les revers des montagnes où règne une douce température. Elles fleurissent souvent en Europe dans les serres, mais il est rare qu'elles y fructifient.

La récolte du Thé se fait à trois époques différentes : à la fin de février, au commencement d'avril et vers la fin de mai. Les feuilles les plus petites, les plus jeunes, c'est-à-dire celles

qui proviennent de la première récolte, sont les plus estimées, aussi les réserve-t-on pour les princes et les grands seigneurs, tandis que les autres composent la plus grande quantité du Thé qu'on apporte en Europe.

Au Japon, on fait rôtir les feuilles nouvellement cueillies sur une platine de fer chauffée à un degré convenable; ensuite on les roule avec la paume de la main. Les Chinois, avant de les torréfier, les passent rapidement à l'eau bouillante, puis les roulent sur des tables recouvertes de tapis tissus de brins de joncs très déliés.

La manière de préparer les feuilles, l'époque de leur récolte, l'âge de l'arbuste, le lieu où il est cultivé ont fait donner différens noms au Thé.

Le Thé qu'on nous apporte de la Chine et du Japon reçoit des noms différens, suivant la forme et la couleur des feuilles, l'époque de leur récolte, leur préparation, etc. Ainsi le commerce distingue une foule de variétés de Thé vert ou de Thé noir. Parmi les Thés verts les plus estimés, on compte le Thé impérial, fort rare en Europe et d'un prix excessif; le Thé hayswen ou hyson, d'un vert argenté, le Thé perlé, roulé en petits grains, et le Thé poudre à canon. Le Thé noir a aussi plusieurs variétés plus ou moins précieuses; le Thé saotchaon, le Thé camphou, le Thé congo et le Thé pékao à pointes blanches, sorte de Thé d'un parfum délicat, exquis, quand l'industrie des marchands ne l'a point altéré. De tous les Thés consommés en Europe, les plus agréables, les plus parfumés, sont ceux qui nous viennent de la Chine par terre, et que les caravanes apportent à Saint-Pétersbourg.

Le Thé, considéré sous le rapport de ses propriétés chimiques, fournit une matière extractive, du mucilage, de la résine, de l'acide gallique et du tanin.

C'est la boisson indispensable des Chinois, des Japonais et d'une grande partie des peuples de l'Orient. La compagnie hollandaise des Indes orientales l'introduisit en Europe au commencement du seizième siècle. Les Anglais, les Hollandais, les habitans du Nord en font depuis long-temps un usage habituel. Les Français l'ont accueilli comme un médicament propre à dissiper les embarras de l'estomac. Mais peu à peu ils se sont familiarisés avec ce *poison lent,* comme l'appelaient Tissot et quelques autres médecins, qui n'ont fait que répéter les déclamations de cet homme célèbre. Il est vrai qu'on faisait alors un effrayant abus des saignées, des boissons relâchantes, et comme on ne jetait guère que cinq ou six feuilles de Thé dans une pinte d'eau, cette infusion fade et aqueuse devait nécessairement produire de mauvais effets. Voilà ce qui explique l'antipathie et la colère de Tissot contre cette boisson.

Comme presque toutes les choses usuelles, le Thé est utile ou nuisible suivant l'âge, le tempérament, le climat, les habitudes, l'état sain ou maladif des organes, etc. On a au reste exagéré ses vertus comme ses inconvéniens. En général il est utile à ceux qui font peu d'exercice, qui mangent beaucoup ou qui vivent sous un ciel humide, froid et brumeux.

Les hommes de cabinet, les hommes de lettres, les savans, les artistes trouvent dans le Thé un stimulant agréable, et la tasse à peine épuisée, quelques idées qui restaient inféconds dans les plis du cerveau jaillissent comme un feu étincelant. Il agit alors comme le café et autres boissons excitantes. Un déjeuner simple, terminé par une ou deux tasses de Thé bien aromatisé, et adouci avec quelques gouttes de crême, voilà un bon régime pour bien commencer le travail de la journée. Certes, la pensée sera plus nette, plus libre,

plus rapide qu'après un repas composé de mets substantiels, de viandes, de vin, etc. L'estomac que vous avez chargé d'alimens a besoin de toutes ses forces pour les digérer, et si le cerveau vient le distraire dans cette importante fonction, il y a une sorte de lutte entre ces deux organes, et il faut que l'un ou l'autre succombe.

Les hommes de lettres qui avaient lu les ouvrages de Tissot étaient si prévenus contre le Thé, qu'ils le regardaient comme un poison. J'ai eu beaucoup de peine à faire revenir de ce préjugé plusieurs écrivains très distingués et fort instruits, entre autres l'auteur du charmant poëme de *l'Espérance*, M. de Saint-Victor.

Il déjeunait ordinairement avec de la viande et du vin; mais quelques heures après, il éprouvait, au milieu de son travail, un état de malaise et de stupeur, enfin des étourdissemens qui affaiblissaient ses idées, et le forçaient de suspendre toute méditation. Un régime plus simple, quelques tartines de beurre frais et une ou deux tasses de Thé le rendirent plus léger, plus dispos et dissipèrent enfin cet état de congestion cérébrale. Il put se livrer à de nouvelles études, et il nous donna le *Voyage du Poète*, production digne de l'école de Delille, remarquable surtout par un style pur, élégant, et par une versification pleine d'harmonie.

Cet excellent homme ne cessait de me dire : « C'est à votre nouveau régime, mon cher docteur, que je dois ma santé et mon travail. Vous aviez raison, le régime nous change entièrement, il influe sur nos organes, sur notre esprit, sur notre caractère, sur tous nos sentimens. Il me semble que je suis un autre homme depuis que vous m'avez rendu pythagoricien. Comme je travaille facilement! Vous aurez bientôt, je l'espère, le *Voyage du Poète*, et la traduction des *Odes* d'Anacréon. »

Donnez du Thé, du laitage et des légumes à un goutteux, farci de sucs de viandes, de vin et d'alcohol, vous diminuerez peu à peu ses souffrances, et les accès de goutte deviendront plus rares. Le Thé est encore bienfaisant pour ceux qui sont sujets à la gravelle, et je pense que c'est un des meilleurs diurétiques. Tous les voyageurs s'accordent à dire que les Japonais et les Chinois ne connaissent point cette maladie. Les fièvres intermittentes simples se guérissent sans quinquina, sans autre remède fébrifuge que deux ou trois tasses d'une forte infusion de Thé qu'on prend quelques instans avant le frisson.

Dans ses ennuis, dans ses chagrins, l'amateur de Thé ne pourrait vivre sans ce breuvage; c'est presque son unique consolation. Il est là, soucieux, inquiet, le front chargé de nuages, il l'attend avec impatience. Enfin l'eau frémit, elle bouillonne, le Thé est fait; il boit l'oubli des douleurs. Dans ma longue carrière, dans mes fatigues à travers les montagnes, dans mes travaux, dans mes jours de tristesse ou de maladie, la tasse de Thé n'a jamais trompé mon espoir; j'étais déjà soulagé en aspirant sa vapeur odorante. Ah! surtout qu'on n'oublie point à mon heure dernière la tasse de Thé, je ferai moins tristement le voyage.

Il faut laisser à M. Hanhemann ses diatribes contre le Thé et le café, et continuer d'en prendre si l'on s'en trouve bien. Eh! que nous offre-t-il en échange? ses globules chimériques et l'onde pure du ruisseau! Il a cru, ce bon Allemand, qu'en arrivant à Paris, il ne fallait que frapper du pied la terre pour en faire sortir des niais et des malades, comme Pompée en faisait sortir des légions romaines; vain espoir! En France on ne renonce pas aisément aux douceurs de la vie, et on a renvoyé bien vite au-delà du Rhin le régime homœopathique.

Ainsi le Thé fait sa ronde dans les soirées, et on le recherche en France, en Angleterre et dans le Nord, comme une boisson délectable qui trompe les besoins du plaisir et l'inutilité des heures. Quand la conversation languit, le Thé est là pour la ranimer, et après quelques instans de silence, elle revient plus vive, plus colorée, plus piquante. L'homme grave devient aimable, délie sa langue; le morose physiologiste oublie son scalpel, ses animaux et ses expériences vaniteuses; l'astronome, perdu dans les nuages du ciel ou de la politique, daigne causer avec nous, et nous prédire de grands changemens avec l'apparition d'une nouvelle comète.

Que devenir à la campagne dans les longues veillées, si le Thé ne vient pas de temps en temps vous reconforter contre les brumes, la neige, les frimats? Le jeu, les journaux, les recueils hebdomadaires ou mensuels, ne sauraient, malgré tout l'esprit qu'on y répand, vous sauver de vos longs ennuis. Invoquez la tasse de Thé, qu'il soit bien parfumé, d'une couleur d'or et non trouble et épais, l'aiguille de votre pendule marchera plus vite, votre sommeil sera plus calme, et vous aurez peut-être quelque heureux rêve qui vous fera député, préfet ou ministre; mais si vous êtes tant soit peu philosophe, vous direz à votre réveil: « quel bonheur! ce n'était qu'un rêve. »

Il s'agit maintenant d'être impartial, et il faut bien dire que le Thé ne convient pas à tous les tempéramens, ni dans tous les états de maladie. Les personnes nerveuses, très-irritables ou sujettes aux inflammations viscérales; celles qui ont des palpitations fréquentes, des oppressions, des spasmes et autres signes qui font craindre une maladie du cœur ou des gros vaisseaux doivent renoncer absolument à l'usage du Thé. Que les femmes, les jeunes filles, surtout les enfans, en usent

modérément, et que l'amateur, même en parfaite santé, n'en abuse point. Le Thé, comme toutes les boissons stimulantes prises avec excès, finit par émousser la sensibilité générale du système; il énerve surtout les forces digestives.

Les nations européennes prennent le Thé d'après la méthode des Chinois, c'est-à-dire en infusion. Cette méthode consiste à verser à différentes reprises de l'eau bouillante sur une certaine quantité de feuilles, jusqu'à ce qu'on en ait retiré toute la teinture. Mais lorsque la théïère est vide, si vous voulez recommencer, ayez soin d'ajouter une petite quantité de Thé, sans cela vous auriez une infusion fade et nauséabonde. Le Thé noir vous donnera une boisson un peu mucilagineuse, par conséquent plus douce; le Thé vert, une boisson plus stimulante. Il convient de les mélanger par moitié ou par tiers, suivant son goût, en choisissant les variétés que nous avons recommandées.

Le Thé sert à préparer des liqueurs plus ou moins stimulantes. Nous ne citerons ici que l'eau turque, *aqua turqua*, des Italiens. On la prépare en faisant distiller deux pintes d'alcohol sur quatre onces de Thé et deux grains de musc. On ajoute à la distillation une livre de sucre. C'est une liqueur très estimée en Italie. Nous parlerons ailleurs du punch, autre liqueur excitante très usitée sous le consulat et sous l'empire.

CAMELLIA. *CAMELLIA.*

Calice à cinq divisions profondes, entouré d'un grand nombre d'écailles imbriquées. Cinq pétales ouverts. Étamines très nombreuses. Un style. Une capsule à trois coques et à trois loges monospermes.

CAMELLIA DU JAPON.

CAMELLIA JAPONICA.

Camellia japonica. WILLD. Spec. 3. p. 842. THUNB. Fl. jap. 272. JACQ. Ic. Rar. t. 553.

C'est un arbre d'une belle forme, qui a de grands rapports avec le thé. Ses feuilles sont alternes, luisantes, lisses, ovales, pointues, dentées, persistantes et d'un vert foncé. Ses fleurs sont nombreuses, axillaires, terminales, grandes et d'un rouge vif. Il croît au Japon et à la Chine.

On le cultive en Europe, ainsi que plusieurs belles variétés, surtout la variété à fleurs doubles, panachées de rose et de blanc. On les abrite dans l'orangerie pendant l'hiver. (Voyez, pour la culture de ces charmans arbrisseaux, l'excellent ouvrage de M. Pirolle, *l'Horticulteur français*, ou *le Jardinier amateur*.)

Les feuilles de cet arbuste sont souvent employées, à la Chine et au Japon, à la place du véritable thé. Il en est de même des feuilles du *Camellia sesanqua* de Thunberg. On prétend même que les thés que nous recevons n'auraient point de parfum sans les fleurs de ce dernier arbuste. On y mêle aussi, dit-on, les fleurs de l'*Olea fragrans*.

Ces mélanges, ces additions, vraies ou supposées, ont fait croire qu'on pourrait, avec nos plantes indigènes, se procurer un thé aussi parfumé, aussi agréable que le thé de la Chine ou du Japon. Des savans estimables, des économistes, des botanistes, des médecins, etc., ont proposé tour à tour comme succédanées du thé quelques unes des plantes aromatiques

qui croissent dans toutes les parties de l'Europe, telles que la menthe, la sauge, l'armoise, la véronique, le polygala vulgaire, etc. M. Cadet de Gassicourt, pharmacien de Paris, offrait même la petite centaurée : aussi un amateur, en lisant son Mémoire critique sur le thé (c'était sous l'empire), s'écria : « Certes, c'est bien là un thé d'apothicaire. »

SARMENTACÉES. *SARMENTACEÆ.*

Sarmentaceæ. Vent. — *Vites.* Juss.

VIGNE. *VITIS.*

Calice à cinq dents. Cinq pétales souvent réunis au sommet. Cinq étamines. Un stigmate sessile. Ovaire à une ou deux loges. Baie arrondie à une loge, à cinq graines.

VIGNE CULTIVÉE. *VITIS VINIFERA.*

Vitis vinifera. Linn. Spec. 293. Poir. Encycl. Bot. 8. 600. Desf. Arbr. 1. 444. Jacq. Plant. Rar. t. 50.

Grand arbrisseau sarmenteux, originaire de l'Asie, divisé en rameaux longs, flexibles, d'un brun rougeâtre, munis de vrilles qui s'attachent aux corps environnans. Les feuilles sont larges, pétiolées, à trois ou cinq lobes incisés et dentés, un peu velues, d'un vert agréable en dessus, blanchâtres en dessous.

Les fleurs, petites, nombreuses, odorantes et d'un vert jaunâtre, naissent en grappes latérales, opposées aux feuilles. Les baies qui leur succèdent sont plus on moins globuleuses, vertes d'abord, ensuite blanches, rouges ou noires, succulentes, à semences dures, presque osseuses.

L'époque à laquelle remonte la connaissance de ce précieux arbuste se perd dans l'obscurité des premiers siècles.

Acclimaté d'abord par une longue culture dans l'Europe méridionale, il y prospère maintenant jusque vers le 50e degré de latitude.

La culture de la Vigne a produit d'innombrables variétés qui se distinguent, soit par la configuration des feuilles, soit par la forme, la couleur, la saveur, la précocité du fruit, la qualité du vin, etc.

Cicéron, dans son *Traité de la Vieillesse,* met le soin des vignobles au nombre des jouissances paisibles et patientes qui conviennent à cet âge. « La Vigne, dit-il, faible de sa nature, rampe sur la terre, si elle ne trouve aucun appui. Mais, comme elle se relève, comme ses vrilles, au lieu de mains, s'attachent de toute part, comme elle embrasse le soutien qu'elle a rencontré, ses jets vagabonds et prolongés, appelleront bientôt l'art et le fer du cultivateur. Sans eux la sève disséminée, ne substanterait plus qu'un informe buisson. Le doux printemps pénètre-t-il les rameaux qu'on a épargnés, le bourgeon, comme une précieuse perle, s'échappe aux articulations des sarmens, et peu à peu la grappe se montre. Les sucs de la terre, les feux du soleil, en font bientôt grossir les grains. Très acerbes d'abord, leur goût, en mûrissant, prend une saveur plus douce. Les raisins revêtus des pampres, conservent le degré de molle chaleur qui leur convient, et se trouvent à l'abri d'une chaleur desséchante. Quoi de plus excellent que ces fruits ! Quoi de plus agréable à l'œil. Ce n'est pas tant leur utilité, je l'ai dit, c'est leur culture, leur nature même qui m'enchante. L'ordre des échalas, l'entrelacement des branches, les nœuds qui les retiennent, la propagation des plants, la taille, l'arrangement du feuillage, il n'est rien de plus séduisant. »

Le Raisin parvenu à sa maturité parfaite, contient un

mucilage sucré d'une saveur délicieuse. Il est nourrissant, il convient à tous les âges, à l'homme bien portant comme à l'homme malade. Les médecins le recommandent aux convalescens, aux hémorrhoïdaires, aux hypochondriaques, aux phthisiques, etc. La mélancolie, l'hypochondrie sévissent surtout après les chaleurs de l'été. Une chaleur vive dans les entrailles, la constipation, les hémorrhoïdes viennent compliquer et aggraver cet état nerveux; et si le malade, habitué à une nourriture forte, succulente, ne réforme bien vite son régime, il court le risque de passer toute la saison de l'automne au milieu des souffrances et des anxiétés.

C'est à l'âge de cinquante à soixante ans que l'hypochondrie est le plus à craindre. Elle demande un régime doux, relâchant, des alimens faciles à digérer. Le Raisin est d'un grand secours si les fonctions intestinales se font avec peine, si l'abdomen est gonflé, douloureux. Nous avons vu des malades atteints d'une mélancolie profonde, des maniaques, des insensés, éprouver un soulagement inespéré, après avoir mangé abondamment du raisin de Fontainebleau.

Je trouve dans mes notes pratiques qu'un de ces malades n'a pas pris d'autre nourriture pendant deux mois. Il consommait par jour six à huit livres de raisins et quelquefois davantage. La constipation qui avait été jusque là invincible fut suivie d'évacuations abondantes de matières noirâtres, visqueuses, *atrabilieuses* comme disaient les anciens. La tranquillité de l'âme, la raison, la santé revinrent peu à peu, et quelques mois après ce n'était plus le même homme.

On a guéri avec le Raisin, pris en abondance, des hydropisies qui avaient résisté aux méthodes ordinaires. Un militaire affecté d'une hydropisie ascite et à qui on avait fait la ponction, était retombé dans le même état quelques mois

après. Il se rétablit parfaitement en mangeant beaucoup de Raisins.

On nourrit également de Raisins les phthisiques dont les forces ne sont pas trop affaiblies. On en donne aux personnes d'une constitution sèche, irritable, sujettes aux fièvres bilieuses, inflammatoires et autres maladies qui offrent un caractère sthénique.

Les Raisins perdent par la dessiccation environ la moitié de leur poids. Les variétés que l'on préfère pour cet usage ont les grains charnus, peu chargés de pepins. Les départemens méridionaux et surtout la Provence nous en fournissent une grande quantité. Le muscat donne le Raisin de caisse par excellence. Les Raisins secs de Calabre et d'Espagne sont très sucrés et très mucilagineux. Les Raisins de Damas ont une belle couleur d'or, très peu de pepins et une saveur exquise. Les Raisins de Corinthe, qui viennent des îles de Zante et de Lipari, sont très doux et parfumés. On préfère ceux de Zante, qui ont un goût de muscat et une odeur de violette. Ces Raisins ont les grains très petits. Les pâtissiers les emploient dans leurs gâteaux, dans leurs friandises, et la médecine domestique en fait des boissons pectorales.

Le Raisin qu'on appelle verjus sert d'assaisonnement culinaire. Il remplace pour certain mets le citron et le vinaigre. On emploie ordinairement une variété à grains ovales, gros, verdâtres, dont le suc est acerbe et très acide. Mais tous les Raisins encore verts sont propres au même usage. Leur suc ou verjus, mêlé avec une suffisante quantité d'eau et de sucre, forme une espèce de limonade utile et agréable dans les affections fébriles accompagnées de beaucoup de chaleur et d'une soif ardente.

On obtient par l'évaporation du moût de Raisin une sorte de confiture qui porte le nom de *raisiné*. Cette préparation a dû être, pendant une longue suite de siècles, la seule confiture de l'économie domestique. Elle est saine, appétissante, précieuse surtout pour l'habitant des campagnes, pour la classe ouvrière et pauvre des villes.

On prend du moût récemment exprimé, on le met dans une bassine de cuivre rouge bien étamée, on chauffe, on écume et on réduit à environ moitié. Dans le nord, on réduit aux deux tiers, et on laisse reposer ensuite le liquide pendant vingt-quatre heures dans des terrines, pour favoriser la séparation des cristaux de tartre, qui s'opère par le refroidissement.

Afin d'adoucir l'acidité du raisiné, on y ajoute des fruits coupés par tranches, et particulièrement des poires à chair ferme, telles que le messire-jean, le martin-sec, le bon-chrétien d'hiver, le rousselet, le catillac, etc. On pèle ces fruits, on les coupe en tranches, on les fait bouillir avec le sirop rapproché; ils se fondent et se combinent à la liqueur en peu d'instans. En retirant le vaisseau du feu on ajoute au raisiné un peu de cannelle ou un peu d'écorce de citron pour le parfumer.

Dans les campagnes où on a peu de moût de Raisin, on augmente la masse du raisiné en y ajoutant, non-seulement des poires, mais encore des quartiers de coing, de pommes, de carottes, de betterave, de potiron, de melon, etc. Ce raisiné a un fort bon goût; il est surtout très économique pour les familles nombreuses. Les pots de raisiné remplis, on les met dans le four après la cuisson du pain, deux ou trois fois de suite. A l'aide de cette douce chaleur, il se forme une croûte à la surface du pot, ce qui conserve parfaitement le raisiné. Lorsqu'il est bien préparé, il est doux et moëlleux,

un peu grenu comme du miel et un peu acide. Les raisinés qu'on prépare en Bourgogne et dans nos départemens méridionaux sont très renommés. Mais avec du soin on en peut préparer partout d'aussi agréables.

Le suc du Raisin, soumis à une fermentation convenable, nous donne cette liqueur exquise que les poètes anciens et modernes ont chantée avec enthousiasme, depuis Homère jusqu'à Bérenger.

Quò me, Bacche, rapis tui
Plenum! Quæ nemora, quos agor in specus,
Velox mente nova!. . . . . . .
. . . . Dulce periculum est,
O Lenæe! sequi Deum
Cingentem viridi tempora pampino!
(Hor. Od. 25, lib. iii.)

Horace avait certainement bu du vin de Falerne lorsqu'il fit ces vers. Il nous dit aussi quelquefois qu'il veut s'enivrer comme un Thrace. Mais je l'aime mieux quand il savoure le Cécube au bord d'une claire fontaine, et qu'il écoute le frémissement du feuillage voisin.

Le vin est de toutes les liqueurs spiritueuses la plus utile comme la plus agréable. Pris avec une sage retenue, il maintient la santé de l'homme, lui prête de nouvelles forces dans la maladie, excite ses fonctions intellectuelles, ranime son courage au milieu des périls, le soutient dans sa vieillesse et le console dans ses infortunes.

C'est le premier des cordiaux et des stomachiques lorsque la nature est dans un état de défaillance, lorsque les digestions languissent par la faiblesse spéciale de l'estomac. Quelques cuillerées de vin vieux raniment nos organes plus promp-

tement et plus sûrement que les remèdes les plus renommés. Son usage est indispensable dans les pays humides et marécageux, où règnent des fièvres de mauvais caractère, des affections putrides, scorbutiques, avec langueur des forces vitales.

Vers la fin des maladies aiguës, particulièrement au déclin des fièvres bilieuses et gastriques, on éprouve une sorte de faiblesse qui se produit sous la forme trompeuse d'une affection des poumons; le vin, en restaurant les forces digestives, ramène ordinairement la santé; mais si on insiste sur les émolliens, les huileux, les loochs, les pâtes pectorales, la toux s'exaspère, le dépérissement augmente, et l'organe pulmonaire devient la proie d'une phthisie incurable. Cette observation est d'autant plus opportune, qu'à la moindre toux, au plus léger rhume qu'on aurait pu guérir par une légère transpiration, bien des gens prennent en vingt-quatre heures une demi-livre de ces pâtes indigestes.

Le vin, sagement administré, n'est pas moins efficace dans certaines maladies chroniques, telles que le rachitis, le scrophule, la chlorose, etc., lorsque la faiblesse en est le véritable élément. La médecine est condamnée, par nos systèmes, à des variations perpétuelles On traitait ces maladies, il n'y a pas encore vingt-cinq ans, avec le vin, le quinquina, les amers; quelques années plus tard, on a banni ces remèdes pour n'employer que les sangsues et quelques boissons tempérantes. Mais aucune de ces deux méthodes ne saurait convenir à tous les cas. Le médecin éclectique, plus occupé des causes réelles des maladies que de théories et de systèmes n'en exclut aucune, et il les applique tour à tour, suivant que l'état maladif est caractérisé par une débilité profonde ou par une irritation vive.

On revient aujourd'hui à l'usage du vin et des stimulans

après les avoir délaissés pendant quelques années. Tâchons néanmoins de ne pas en abuser encore, surtout dans le traitement de la goutte, des rhumatismes et de quelques autres maladies dont le début est souvent marqué par un état inflammatoire plus ou moins intense.

Dans les fièvres putrides, dans le typhus, il n'est pas rare de voir se former des congestions au cerveau qui contr'indiquent formellement l'usage du vin. On doit les redouter s'il augmente le délire qui survient vers le soir, si le pouls devient plus vif, la voix plus forte, si les yeux brillent d'un éclat insolite, s'ils sont comme égarés.

Le tempérament, l'âge, la saison de l'année, le climat, le genre de travail auquel on se livre, tout cela rend l'usage du vin plus ou moins utile, plus ou moins nuisible. Ainsi les hommes d'un tempérament sanguin, ardent, les personnes nerveuses, irritables, sujettes à la colère, aux passions violentes, doivent s'en abstenir, ou du moins en user sobrement. Ceux qui sont, au contraire, doués d'une complexion lymphatique, froide, inerte, qui ont le système musculaire dans un état de faiblesse et de relâchement, se trouvent à merveille de l'usage du vin, et surtout des vins généreux, rouges, toniques, astringens.

Pendant les grandes chaleurs il faut être sobre, ne boire sans mélange d'eau que les vins légers et acidules. Le vin convient davantage en automne, saison humide, brumeuse, où commence le deuil de la nature, où règnent des maladies d'un caractère opiniâtre. Un régime un peu stimulant, de l'exercice et quelques verres de vin vieux, voilà la meilleure médecine de précaution. L'hiver est la saison de la bonne chère, du repos et des plaisirs. On est plus longtemps à table, on mange et on boit davantage afin de lutter victorieusement

contre les frimas. C'est ainsi que dans les pays du nord, où l'hiver se prolonge, on boit largement pour stimuler les organes engourdis par le froid.

Dans les climats chauds, le vin est utile pour soutenir les forces affaiblies par des transpirations abondantes, et donner de l'énergie aux organes digestifs, mais il faut redouter les excès du vin et des liqueurs spiritueuses. Les Européens qui arrivent aux Indes sont bientôt dévorés par le climat s'ils se livrent à l'intempérance. L'homme qui use ses forces par un travail pénible et journalier, le soldat campé dans des marécages, ont besoin d'être soutenus par l'usage du vin. Cette liqueur excitante, distribuée à propos, a fait des miracles dans des circonstances graves et difficiles, et plus d'une forteresse dont le siége traînait en longueur a été prise après quelques verres de vin.

Tous les vins impriment aux organes une excitation plus ou moins vive, et on peut les employer indistinctement, pourvu qu'ils soient naturels et récoltés dans les années favorables à la Vigne. Il faut surtout qu'ils aient un peu vieilli, c'est-à-dire qu'ils soient parvenus à l'époque où la fermentation insensible est entièrement achevée, car les vins trop récens occasionnent la flatulence, des rapports acides, la cardialgie, des coliques et quelquefois la superpurgation. Du reste, le climat, la culture de la Vigne et la manière dont on dirige la fermentation, apportent des différences infinies dans la qualité des vins [1].

Parmi les vins de France les plus estimés, on compte les vins

[1] Nous avons consacré de nombreuses pages à l'histoire de la vigne dans notre *Phytographie médicale;* on peut consulter le troisième volume de cet ouvrage, pag. 74-162, où l'on trouvera des détails curieux sur les vins des peuples anciens et modernes, avec leur nomenclature et l'appréciation de leurs qualités dans les différens climats.

de la Bourgogne et de la Champagne méridionales, les vins du territoire de Bordeaux, les vins du Rhône, les vins des Pyrénées, etc. Les uns préfèrent les vins de Bourgogne ou de Champagne comme plus agréables, plus fins; d'autres mettent les premiers crus de Bordeaux au-dessus de tous les vins du monde.

Les pays étrangers produisent des variétés infinies de vins qui nous arrivent rarement dans leur état naturel. Les plus précieux et les plus renommés sont les vins du Rhin et de Tokai; les vins de Malaga, de Xerès, de Sétuval, de Malvoisie, de Chypre, de Montefiascone, de Constance, etc. Nos premiers crus, en y joignant les vins muscats de Rivesaltes, de Frontignan et de Lunel, peuvent remplacer tous ces vins étrangers.

Les vins les plus excitans sont ceux qui contiennent beaucoup d'alcohol, tels que ceux d'Espagne, du Portugal ou du Midi de la France. Lorsqu'on se propose de soutenir les forces, de réparer les organes épuisés, de modérer les flux intestinaux chroniques, il faut préférer les vins rouges un peu austères, comme les bons vins de Bordeaux. Si l'on veut exciter particulièrement les reins et la vessie, il faut choisir les vins blancs, et les mêler à une suffisante quantité d'eau. Les vins de Malaga, d'Alicante, les vins muscats de France conviennent aux convalescens et aux vieillards. Ils sont sucrés, restaurans, raniment les esprits, relèvent les forces digestives.

Le vin, par l'effet de la fermentation, acquiert une saveur acide et se transforme en vinaigre, liqueur extrêmement utile aux arts, à l'économie domestique et à la médecine. Le vinaigre est d'autant plus fort que le vin est plus sucré et spiritueux. Le vinaigre qu'on obtient de la sève des végétaux est le plus communément employé aujourd'hui dans les arts, et même

dans les cuisines de Paris. On l'appelle vulgairement *Vinaigre de bois*. Il n'est ni aussi sain, ni aussi aromatique, ni aussi agréable que le vinaigre de vin.

Le vinaigre, étendu dans une suffisante quantité d'eau, forme une excellente boisson dans les fièvres accompagnées d'une soif ardente et d'une chaleur excessive. Le *posca* dont les soldats romains faisaient un si grand usage, n'était autre chose qu'un mélange d'eau et de vinaigre.

On prépare avec le vinaigre, l'eau et le sucre, un sirop fort utile pendant les grandes chaleurs. Deux ou trois onces suffisent pour communiquer à deux livres d'eau une acidité agréable. Cette boisson, légèrement excitante, est d'un emploi fort commode dans les fièvres bilieuses et putrides, parce qu'elle plaît généralement aux malades; mais elle occasionne quelquefois la toux à ceux dont les poumons sont très susceptibles.

Le vinaigre, combiné avec le miel, nous donne l'oxymel simple, remède très employé dans les affections catarrhales du poumon, sans irritation notable. On en prend ordinairement une cuillerée à café dans une tasse d'infusion d'hysope. Les boissons auxquelles on ajoute l'oxymel excitent en outre les fonctions de la peau et de l'appareil urinaire. Toutes ces boissons acétiques ne sont pas moins utiles pour dissiper la somnolence et la stupeur causées par les poisons narcotiques.

Enfin le vinaigre est l'assaisonnement le plus simple, le plus usité dans les préparations culinaires. Les viandes, le poisson, les légumes le réclament également. Il les rend plus savoureux, plus salubres, plus faciles à digérer, et grâce à la marinade, les cuisiniers peuvent offrir à un amateur vulgaire

des filets de mouton pour des filets de chevreuil. La marinade corrige encore la saveur déjà alcalescente des substances animales, du bœuf, du mouton, du gibier. Défiez-vous des sauces bien épicées, bien vinaigrées : elles cachent bien souvent un commencement de décomposition putride.

On aromatise le vinaigre avec les pétales de roses rouges, avec la fleur de sureau, avec le gérofle, la muscade, l'ail, l'estragon, etc. Ce vinaigre, ainsi aromatisé, stimule l'estomac, aiguise l'appétit, relève la saveur un peu fade des salades d'hiver. Nous ne parlons pas de quelques autres vinaigres aromatiques ou astringens dont les parfumeurs ont prôné les vertus merveilleuses.

En soumettant le vin à la distillation, on obtient une liqueur claire, limpide, d'une odeur forte et pénétrante, s'enflammant quand on en approche un corps embrasé. Cette liqueur porte le nom d'eau-de-vie ou d'alcohol. L'eau-de-vie pure, de bonne qualité, augmente rapidement la chaleur générale, ranime les forces, excite tous les organes. Le soldat, dans les marches forcées, dans les campagnes pénibles ; l'artisan, dans des travaux manuels souvent au-dessus de ses forces, l'habitant des pays marécageux, ont besoin d'un peu d'eau-de-vie pour se réconforter. Malheureusement le peuple abuse presque partout de cette boisson stimulante, et on peut dire qu'elle est la cause de la moitié des maladies chroniques connues en Europe.

La médecine administre rarement l'alcohol dans son état de concentration ; elle l'étend dans un véhicule convenable pour affaiblir son énergie. Voici une excellente formule :

Prenez : eau de fontaine, deux livres ; miel pur, deux onces ; alcohol rectifié, une once. Cette boisson est stimu-

lante, antiscorbutique, antiputride. Elle apaise la soif et relève doucement les forces vers le déclin des fièvres typhoïdes.

L'alcohol sert à préparer des élixirs, des baumes, des teintures, des eaux spiritueuses, des liqueurs de table, etc. Toutes ces compositions sont plus ou moins irritantes, par conséquent pernicieuses quand on a les entrailles très susceptibles.

TROPÉOLÉES. *TROPEOLEÆ.*

Tropeoleæ. Juss.

CAPUCINE. *TROPÆOLUM.*

Calice éperonné, à cinq lobes profonds. Corolle irrégulière, à cinq pétales insérés au calice, deux supérieurs sessiles, trois inférieurs munis d'un onglet oblong et cilié. Huit étamines portées sur le disque qui entoure l'ovaire; filamens distincts, inégaux. Ovaire trigone, chargé d'un style à trois stigmates Fruit formé de trois baies monospermes attachées à la base du style. Embryon très grand, sans périsperme; cotylédons aplatis, adhérens dans la maturité.

CAPUCINE A LARGES FEUILLES.

TROPÆOLUM MAJUS.

Tropæolum majus. Linn. Spec. 490. Lam. Illustr. t. 277, f. 1.

Cette jolie plante, également connue sous le nom de *Cresson de l'Inde*, est originaire du Pérou, où elle donne des fleurs toute l'année. On la reconnaît à ses tiges déliées, faibles, rampantes, et ne se soutenant que par les supports qu'elles rencontrent; à ses feuilles alternes, arrondies, en forme de bouclier, attachées par leur centre à un long pétiole; à ses belles

fleurs axillaires, pédonculées, solitaires, en entonnoir, de couleur aurore.

Ce n'est qu'en 1684 que la Capucine à larges feuilles a été apportée en Europe. Elle fut d'abord élevée dans le jardin du comte de Bewerning, en Hollande. On la cultive maintenant dans presque tous les jardins, où elle réussit fort bien si on lui donne de bonne heure un appui, et si on l'arrose convenablement pendant les chaleurs. Elle commence à fleurir vers la fin de juin, et ses fleurs se succèdent jusqu'aux gelées.

La fille de Linné observa la première que la Capucine lançait des étincelles et des éclairs, le matin avant le lever du soleil, et le soir après son coucher, pendant le crépuscule, mais non pendant la nuit. Ce phénomène, qui paraît avoir des rapports avec l'étincelle électrique, se fait également remarquer sur d'autres plantes, particulièrement sur le souci (*Calendula officinalis*).

On cultive une autre espèce de Capucine qui ne diffère de la précédente que parce qu'elle est plus petite dans toutes ses parties. C'est la petite Capucine, *Tropæolum minus*. Celle-ci a été apportée de Lima en Europe par Dodoens, en 1580.

Ces deux plantes sont douées dans toutes leurs parties d'une saveur âcre, piquante, analogue à celle du cresson. Les boutons naissans de leurs fleurs, confits dans le vinaigre, peuvent remplacer les câpres. On fait également confire leurs graines. Les fleurs épanouies parent merveilleusement les salades d'été.

Dîner de campagne.

La journée a été brûlante. Une douce brise venant de l'est commence à rafraîchir l'atmosphère, il est temps de dîner. Voici une salade de laitues nouvellement cueillies; l'or de la

Capucine se mêle à leur pâle verdure. Quel délicieux mélange ! comme l'œil en est ravi ! Que la table soit promptement dressée sous la treille du jardin. Joignez à vos laitues un potage aux légumes, une noix de veau braisée, d'une couleur agaçante, et un fromage de lait de chèvre qu'une main avide n'ait point déshonoré. Surtout peu de convives ; un ou deux amis seulement. Qu'une causerie douce, semi-philosophique assaisonne votre petit repas. N'est-ce point là le vrai bonheur, le charme de la vie ?

Comparez, je vous prie, cette collation villageoise aux festins bruyans de l'opulence, ou bien à ces banquets politiques où tout est faux, le maintien, la parole, le sourire ; où l'esprit sans cesse préoccupé paralyse l'estomac, où l'on craint de parler et de se taire ; et dites-moi si la vie des champs ne vaut pas la vie que mènent vos hommes de progrès. Certes, ce n'est pas l'or de notre jolie Capucine qui les tente, c'est l'or monnayé, l'or que Midas demandait aux Dieux. Eh bien ! que les vœux de ces nouveaux Midas soient accomplis ! que leurs tables, que leurs mets, leurs vins se changent en or !

Les Balsaminées et les Géraniées, groupes voisins, nous offrent des plantes peu utiles sous les rapports de la médecine et de l'économie domestique : quelques unes sont même regardées comme vénéneuses.

Ainsi la Balsamine sauvage (*Impatiens noli tangere*. Linn.), qu'on avait rangée parmi les plantes diurétiques, a produit des effets délétères, d'après Dodonée, Boërhaave et Gilibert. Ses feuilles, froissées entre les doigts, répandent une odeur nauséabonde.

La Balsamine des jardins (*Impatiens Balsamina*. Linn.), qu'on faisait entrer anciennement dans la composition d'une espèce de baume, ne mérite pas plus de confiance. Elle est pourtant bien belle, bien fraîche, et quand on la voit dans un parterre, il est impossible de ne pas admirer l'éclat et la variété de ses teintes, depuis le violet ou le rouge de carmin jusqu'au blanc le plus pur.

Dans le genre *Geranium*, on remarque quelques espèces qui exhalent une odeur musquée, agréable; mais il en est d'autres qui ont une odeur forte et nauséabonde. La plus célèbre, comme plante médicinale, est le Géranium, Herbe à Robert (*Geranium Robertianum*). Chomel a fait l'éloge de la vertu astringente de ce Géranium, et il en a conseillé l'usage dans le flux dysentérique, sans se mettre en peine des causes variées qui donnent naissance à cette maladie. D'après l'assertion de Fabricius Hildanus, l'Herbe à Robert, prise en décoction, calme les douleurs lancinantes produites par le cancer.

Le professeur Peyrilhe, lui-même, pense que cette plante, ainsi que le Bec de Grue musqué (*Geranium moschatum*. Linn.), possèdent des propriétés réelles qui n'ont pas été déterminées jusqu'ici avec assez de précision. En effet, tout ce que Césalpin, Chomel et quelques autres botanistes ont dit, relativement aux vertus médicinales du Géranium, Herbe à Robert, est vague, insignifiant et contraire aux principes de la thérapeutique.

OXALIDÉES. *OXALIDEÆ.*

Oxalideæ. DC.

OXALIDE. *OXALIS.*

Calice persistant, à cinq folioles. Corolle à cinq pétales égaux, hypogynes, onguiculés. Dix étamines réunies par la base de leurs filets. Ovaire simple à cinq styles. Capsule pentagone, à cinq loges, à cinq valves. Semences munies d'une arille s'ouvrant avec élasticité au sommet; périsperme cartilagineux.

OXALIDE OSEILLE.

OXALIS ACETOSELLA.

Oxalis acetosella. Linn. Spec. 620. DC. Fl. Fr. 4563. Fl. Dan. t. 980.

Sa racine écailleuse, comme articulée, rampante, pousse des feuilles nombreuses, attachées à de longs pétioles, composées de trois folioles en cœur renversé, d'un vert pâle, d'une saveur acide.

Les fleurs naissent également du collet de la racine; elles sont blanches, veinées de pourpre, et soutenues par des hampes longues de trois à quatre pouces, garnies à leur partie moyenne de deux petites bractées opposées.

On trouve cette plante dans les lieux couverts, dans les bois, dans les haies. Elle fleurit en mars et avril. On l'appelle vulgairement *Alleluia, Surelle, Oseille de Pâques*. Les Anglais la nomment *Wood-sorrel*, Oseille de bois.

Les feuilles de cette plante sont douées d'une acidité vive, agréable. On s'en sert comme de l'Oseille des jardins pour les boissons rafraîchissantes, apéritives, antiscorbutiques. On les emploie également pour assaisonner les viandes, le poisson, etc. Cet assaisonnement est sain et très recherché dans les pays où les citrons et autres fruits acides sont rares.

Cette plante abonde dans les bois de Meudon. On pourrait la cultiver dans les jardins, en la plaçant dans les lieux les plus frais. Ses feuilles, cuites comme l'Oseille, sont excellentes dans une omelette, dans un fricandeau et autres mets auxquels elles communiquent une saveur aigrelette et appétissante.

Nous recommandons cet assaisonnement digestif aux Parisiens dont l'appétit est blasé par une chère trop délicate. Mais il faut qu'ils aillent eux-mêmes cueillir l'herbe salutaire. A leur retour, ils n'auront besoin ni de rhum ni d'absynthe pour bien dîner. Un peu d'exercice pour les paresseux, un peu de repos pour l'homme usé par le travail ; presque toute l'hygiène est dans ce peu de mots. Mais il faut que l'ouvrier travaille pour faire vivre sa famille, et que le riche vive pour ne rien faire, ainsi le veut la Providence. Qui oserait murmurer ?

OXALIDE JAUNE.

OXALIS CORNICULATA.

Oxalis corniculata. Linn. Spec. 623. DC. Fl. Fr. 4564. Chev. Fl. Par. 3, 796. Jacq. Oxal. t. 5.

Cette plante a des tiges longues d'environ six pouces, menues, pubescentes, couchées, rameuses et diffuses. Les feuilles sont pétiolées, à trois folioles en cœur renversé, légèrement velues; les pédoncules sont axillaires, et portent chacun deux ou quatre fleurs de couleur jaune.

L'Oxalide jaune ou cornue croît dans les provinces méridionales, sur les collines, au bord des vignes, le long des haies. On la trouve également aux environs de Paris, à Sceaux, à Meudon, à Palaiseau, etc. Elle possède toutes les propriétés de l'Oxalide oseille.

On obtient du suc de ces deux plantes, l'oxalate acidule de potasse ou sel d'oseille, dont on peut faire une sorte de limonade très rafraîchissante.

Les Oxalides sont très irritables dans leurs capsules, et leurs feuilles s'agitent aussitôt que la main les approche, surtout lorsque le ciel chargé de nuages annonce la tempête.

MALVACÉES. *MALVACEÆ.*

Malvaceæ. Juss. DC.

MAUVE. *MALVA.*

Calice double, persistant, l'intérieur à cinq divisions, l'extérieur à trois folioles. Corolle à cinq pétales réunis par la base à la colonne des étamines. Huit stigmates ou davantage. Plusieurs capsules ordinairement monospermes, disposées circulairement.

MAUVE SAUVAGE. *MALVA SYLVESTRIS.*

Malva sylvestris. Linn. Spec. 969. DC. Fl. Fr. 4509. Bull. Herb. t. 225.

Ses tiges, droites, rameuses, velues, hautes d'environ deux pieds, se couvrent de feuilles pétiolées, pubescentes, arrondies, à cinq lobes peu profonds et crénelés.

Les fleurs, assez grandes, pédonculées, teintes de rose et de pourpre, naissent plusieurs ensemble dans les aisselles des feuilles. Le fruit est composé d'environ douze capsules monospermes, indéhiscentes.

Cette plante, connue sous les noms de *Mauve*, de *grande Mauve*, est commune dans les lieux incultes où elle fleurit pendant l'été.

MAUVE A FEUILLES RONDES.

MALVA ROTUNDIFOLIA.

Malva rotundifolia. Linn. Spec. 969. DC. Fl. Fr. 4508. Bull. Herb. t. 161. — *Malva sylvestris folio rotundo.* Fl. Dan. t. 721.

Cette espèce a des tiges plus basses, plus étalées, presque couchées sur la terre. Ses feuilles sont petites, attachées à de longs pétioles, orbiculaires, échancrées en cœur à la base, à cinq lobes à peine sensibles.

Les fleurs sont pédonculées, axillaires, d'un tissu fin et d'un blanc nuancé de rose.

On la rencontre fréquemment dans les lieux frais et humides, dans les décombres, au bord des chemins. Elle porte le nom de petite Mauve.

MAUVE ALCÉE. *MALVA ALCEA.*

Malva alcea. Linn. Spec. 971. DC. Fl. Fr. 4511. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 397. Chev. Fl. Par. 3, 816. Cavan. Diss. t. 17, f. 2.

Sa tige est droite, cylindrique, rameuse, couverte de poils courts et rayonnans, haute de deux pieds et quelquefois davantage. Elle a des feuilles alternes, pétiolées, rudes, partagées en cinq ou trois lobes, pinnatifides, plus ou moins profonds.

Les fleurs sont grandes, fort belles, de couleur de chair ou purpurines, pédonculées, disposées dans les aisselles supérieures et au sommet de la tige. Les divisions de la corolle sont échancrées et les calices velus.

Cette plante croît en été, dans les lieux incultes et couverts. On la trouve dans les Pyrénées et dans nos bois des environs de Paris, à Bondy, à Vincennes, etc.

Ces trois espèces de Mauve fournissent un mucilage abondant, ainsi que la Mauve musquée (*Malva moschata*) dont les fleurs exhalent une odeur spéciale; et la Mauve crépue (*Malva crispa*) remarquable par la hauteur de sa tige et par ses feuilles finement frisées en leurs bords. On préfère néanmoins les deux premières espèces, la Mauve sauvage, et la Mauve à feuilles rondes, parce qu'elles croissent presque partout, dans les champs, autour de nos jardins et de nos habitations. La Providence les a ainsi multipliées pour la conservation de l'homme.

En effet les Mauves sont les végétaux adoucissans par excellence. Aussitôt que nous souffrons, que nos viscères s'irritent et s'enflamment, la Mauve est le premier remède qui s'offre à notre esprit. Son nom que nous avons un peu altéré est encore assez doux pour notre oreille; et nous croyons que la qualité douce, émolliente de cette herbe de nos jardins va nous porter un prompt secours.

Heureux, si nous nous en tenions à cette médecine simple et facile! Mais notre inconstance, notre impatience nous font recourir à des médicamens nouveaux ou plus renommés. Il en est de la réputation des remèdes comme de la réputation des hommes, le temps l'affaiblit, et on finit par les oublier. Revenons à nos Mauves.

Tous les médecins sont d'accord sur leurs vertus adoucis-

santes, et lorsqu'une inflammation est bien reconnue, ce qui n'est pas toujours facile, ils les prescrivent sans hésiter. C'est particulièrement dans l'irritation inflammatoire des membranes digestives, dans la gastrite, la gastro-entérite qu'elles déploient leur action salutaire. Le mucilage dont elles abondent humecte, adoucit les tissus malades; la douleur, l'éréthisme s'apaisent, et la santé revient assez promptement si l'inflammation n'est pas trop profonde. Mais alors même que des moyens plus énergiques, tels que la saignée, les sangsues, sont indispensables, la Mauve seconde, assure leurs effets. On la donne intérieurement dans les boissons, et on l'applique en même temps sur les parties les plus sensibles, les plus douloureuses sous la forme de fomentations et de cataplasmes.

La Mauve n'est pas moins utile dans les phlegmasies du système pulmonaire, dans les péripneumonies, les pleurésies, les rhumes, les catarrhes, dans l'inflammation des reins, de la vessie, de l'utérus, etc. Pour les tisanes, les boissons, on emploie particulièrement les fleurs, empreintes d'un mucilage moins visqueux. On se sert des fleurs et des feuilles pour les applications extérieures.

On édulcore l'infusion des fleurs de Mauve, soit avec du sucre, soit avec un sirop adoucissant comme celui de gomme arabique. On y ajoute aussi, suivant les circonstances, du miel blanc et quelques grains de nitrate de potasse. Il faut au reste ne point prodiguer dans les affections aiguës toutes ces tisanes émollientes. Leur usage immodéré finit par relâcher, affaiblir tous les tissus; la sensibilité se déprave ainsi que les fonctions digestives, et le malade tombe dans une débilité incurable. C'est ainsi que dans les catarrhes l'état fluxionnaire du poumon se perpétue par l'abus des boissons émollientes et gommeuses.

Que produiraient la Mauve et tous les végétaux adoucissans contre ces maladies de langueur qui simulent la phthisie pulmonaire, qui dérivent d'une cause morale, et qui attaquent plus particulièrement les jeunes personnes nerveuses, irritables, douées d'une sensibilité vive? Voici une belle observation recueillie par M. le docteur Miquel.

Fièvre hectique par cause morale.

« Qui pourrait dire le nombre de maladies de langueur occasionnées par un amour malheureux et concentré! Combien de jeunes personnes ont péri faute de la sagacité nécessaire de la part du médecin pour découvrir leur secret!

« Je fus appelé, en 1829, pour examiner la poitrine d'une demoiselle de dix-neuf ans, qui, depuis quelques mois, présentait tous les signes extérieurs de la phthisie pulmonaire. A sa maigreur extrême, à sa toux, aux sueurs nocturnes accompagnées de dévoiement, je fus porté à conclure, comme le médecin qui lui avait donné des soins jusqu'alors, qu'elle avait réellement des excavations tuberculeuses dans les poumons; je l'auscultai donc, non pour connaître une lésion qui était pour moi à peu près sûre, mais pour déterminer le point qu'occupaient les cavernes.

« Quel fut mon étonnement lorsqu'après avoir percuté et ausculté avec soin et long-temps sa poitrine, je ne trouvai rien de ce que nous avions soupçonné! Le thorax résonnait bien dans tous les points, la respiration était pure et vésiculaire partout; de sorte que non seulement il n'y avait point de caverne, mais même qu'il n'existait dans le parenchyme pulmonaire aucune agglomération tuberculeuse. Ce cas était fort extraordinaire, car il n'y avait vers aucun autre organe,

aucune altération capable d'expliquer l'état étique du sujet; il fallait donc chercher ailleurs que dans une lésion matérielle la cause d'un trouble aussi profond.

« J'interrogeai la famille sur les affections morales qui pouvaient avoir agi sur la malade; je voulus savoir si elle était jalouse de ses sœurs; si elle n'éprouvait point quelque sentiment de cœur qui fût contrarié : les réponses furent négatives. Néanmoins, persuadé qu'une cause morale active, incessante, pouvait seule avoir amené l'état déplorable de cette demoiselle, j'engageai sa mère à l'observer avec soin, sans cependant lui faire aucune question; de remarquer toutes les impressions qu'elle pourrait trahir, et de noter tous les changemens qui se manifesteraient sur sa figure, surtout à l'arrivée et pendant le séjour de différentes personnes qui lui rendaient habituellement visite.

« Au bout de quelques jours la mère m'annonça que mes prévisions lui paraissaient justes; qu'elle avait bien étudié sa fille, qu'elle était moins abattue, et prenait certainement plus de part à la conversation pendant tout le temps que durait la visite d'un jeune homme qui venait assez assidument dans la maison; qu'elle avait même vu les joues de sa fille s'animer différentes fois quand ce jeune homme entrait ou lui parlait.

« Croyez-vous que ce jeune homme fasse la cour à votre fille? lui demandai-je. — Non, monsieur, je suis certaine qu'il n'y pense nullement; il n'a point de fortune; il sait que nous en avons, et il n'a jamais élevé ses vues jusqu'à ma fille; il nous a été recommandé il y a quatre ans, lorsqu'il est venu étudier en droit à Paris, et maintenant il est avocat et sur le point de quitter la capitale; ce jeune homme est estimable, il est affligé de la maladie de ma fille, et ne se doute certainement pas de la cause qui a pu la provoquer.

« — La cause n'est que trop réelle, repartis-je, et si vous voulez sauver la vie à votre fille, vous n'avez qu'un parti à prendre : il faut que vous fassiez comprendre indirectement à ce jeune homme que la fortune n'est pas ce qui vous déterminera dans le choix d'un gendre; que vous donneriez à vos filles un mari qui n'eût rien pourvu qu'il pût faire leur bonheur; et en même temps que vous lui donnerez cette assurance, vous l'inviterez d'une manière plus intime que vous ne l'avez fait jusqu'ici. Il est possible qu'en agissant de la sorte vous lui donniez le courage d'aspirer à la main de votre fille; c'est le but auquel vous devez tendre, sans néanmoins le lui faire soupçonner.

« Cette conduite eut le résultat qu'on en pouvait attendre : le jeune homme ne tarda point à rendre des soins à la jeune personne, dont l'état s'améliora aussitôt qu'elle vit celui qu'elle aimait faire attention à elle; au bout de quelques mois, ses forces s'étaient sensiblement améliorées; tous les accidens graves avaient disparu : il ne restait que sa pâleur et une maigreur qui néanmoins diminuaient tous les jours.

« Les sentimens du jeune homme n'étaient plus un secret pour personne; la santé de la demoiselle était le seul obstacle à l'union projetée et avouée par la famille. Cette idée hâtait tous les jours le rétablissement de la malade; je conseillai un voyage en Suisse, et pour qu'il fût plus profitable, je fis engager le jeune homme à venir au devant de ses futurs parens à Genève, à leur retour.

« La certitude qu'eut la jeune personne de voir celui qu'elle aimait au terme du voyage fit que le séjour en Suisse eut tout l'avantage qu'on en pouvait espérer; elle fut, à partir de ce moment, tout-à-fait bien portante. Le mariage se fit l'hiver d'après. Aujourd'hui le jeune homme occupe une des bonnes sous-préfectures de France. Ni lui ni sa femme

n'ont jamais su la part que la médecine a eue à leur union. » (MIQUEL, *Bulletin de Thérapeutique médicale*, tome 8, page 328.)

La Mauve était cultivée chez les Romains comme plante potagère. Cicéron, Horace, Martial en parlent comme d'un aliment très recherché et admis dans les meilleures tables. Ce bon Horace nous dit (mais tout poète est un peu menteur) qu'il se contente de la simple olive, de la chicorée de son jardin et de la Mauve légère.

. . . . *Me pascunt olivæ,*
Me cichorea, levesque malvæ.
(Od. 31, lib. 1.)

Les Romains apportaient dans la préparation de la Mauve un soin tout particulier, et ils la mêlaient aux ragoûts les plus délicats. Cicéron avait tellement mangé d'un de ces ragoûts qu'il fut atteint d'une violente diarrhée qui lui dura dix jours. Il fait l'aveu de cet acte de gourmandise dans ses Épîtres.

La Mauve est naturellement laxative; mais ici c'est une véritable indigestion qu'elle donna à l'illustre orateur. Le poète Martial qui vivait assez pauvrement, et qui mangeait comme un parasite quand il dînait en ville, prenait le lendemain de la Mauve et autres plantes potagères pour se débarrasser le ventre.

Exoneraturo ventrem mihi Villica malvas
Attulit et varias, quas habet hortus opes.
(MART. Epigr.)

Dans leur état agreste, les Mauves sont dures, difficiles à

digérer, mais les soins du jardinier attendrissent leur texture et les rendent plus digestibles. Il paraît d'ailleurs qu'on n'admettait dans les cuisines romaines que les feuilles radicales et les jeunes pousses de la plante.

Enfin les Pythagoriciens aimaient aussi beaucoup les Mauves. Ils avaient surtout une sorte de vénération pour notre Mauve alcée; mais le mode de sa préparation n'est point venu jusqu'à nous. Sans aucun doute, ils la faisaient cuire simplement à l'eau afin d'avoir l'âme exempte de toute souillure.

Mais est-il bien vrai qu'un régime austère purifie l'âme, apaise le cœur, maîtrise nos sensations? Ne doit-on pas craindre qu'une complexion chaleureuse ne s'irrite de plus en plus par des privations excessives? L'estomac à qui vous imposez silence n'en murmure pas moins; ses plaintes, ses souffrances, le cerveau les ressent et les transmet aux autres organes, de sorte que tout le corps est bientôt dans un état de trouble et de révolte. Que devient l'âme au milieu de ce bouleversement général? Que devient cette harmonie, cet accord céleste que les Pythagoriciens poursuivaient avec tant de persévérance? Mais laissons là cette haute philosophie qui n'est qu'une chimère. L'hygiène et la raison nous disent que tous les tempéramens ne sont pas appelés à tant de sagesse, et que les dogmes si vantés de Pythagore ne sont qu'une doctrine décevante; ce qui ne vous empêche pourtant pas d'essayer de la Mauve et autres doux alimens, si vous avez embrasé votre estomac et vos poumons par des vins spiritueux, par des mets tout imprégnés des épices de l'Inde.

GUIMAUVE. *ALTHÆA.*

Calice double, l'extérieur à six ou neuf divisions, l'intérieur à cinq découpures. Capsules nombreuses, monospermes, indéhiscentes.

GUIMAUVE OFFICINALE.

ALTHÆA OFFICINALIS.

Althæa officinalis. LINN. Spec. 966. DC. Fl. Fr. 4515. LAPEYR. Plant. Pyr. 2, 396. Fl. Dan. t. 530.

Ses tiges sont rondes, hautes, d'un vert tendre, chargées d'un duvet cotonneux, garnies de feuilles alternes, pétiolées un peu cordiformes, anguleuses, pointues, inégalement dentées, molles, soyeuses, pubescentes et d'un vert blanchâtre.

Les fleurs, presque sessiles et d'un rose tendre, naissent dans les aisselles des feuilles supérieures. Le calice extérieur est à neuf divisions.

Cette plante abonde dans les Pyrénées. Elle aime les lieux frais et humides, les bords des ruisseaux. On la cultive presque partout pour ses vertus bienfaisantes, et l'on pourrait même la placer parmi les végétaux les plus agréables. Toute la plante est dans une harmonie parfaite : tiges, feuilles, calices, fleurs, tout est cotonneux, toutes les teintes sont douces, et quoique différentes, elles ne tranchent point, elles semblent se fondre. Enfin elle est modeste, gracieuse et salu-

taire, comme ces êtres vertueux qui font le bien sans bruit, sans faste, et sans ostentation.

Le médecin, la sœur hospitalière, la mère de famille, tout le monde connaît les propriétés adoucissantes de la Guimauve, et, certes, elle mérite bien la réputation qu'on lui a faite. Ses vertus justifient parfaitement son nom latin, *Althœa*, dérivé du mot grec, *je soulage, je guéris.*

Lorsque nous souffrons, soit à la surface du corps, soit dans les organes intérieurs, notre plante est là avec sa racine, ses feuilles, ses fleurs pour nous soulager. L'infusion théiforme des fleurs apaise la toux, calme l'irritation des bronches et du poumon. C'est un des remèdes les plus efficaces au commencement des rhumes simples. Plus tard, lorsque l'expectoration se fait avec peine, on doit préférer la racine qui est plus mucilagineuse, plus propre à adoucir, à tempérer l'éréthisme des membranes pulmonaires.

Ces infusions calment également la douleur et l'inflammation des voies digestives et des organes voisins, il faut surtout les donner avec profusion dans les phlegmasies causées par les poisons caustiques.

Toute la plante sert à préparer des bains, des lavemens, des fomentations, des cataplasmes dont les propriétés sont connues de tous les herboristes. Ces applications extérieures, surtout les bains prolongés de guimauve, produisent dans les irritations violentes des effets merveilleux. Après les saignées générales et locales, je ne connais rien au-dessus des bains où l'on tient le malade plongé pendant trois, quatre, six et même huit heures, suivant l'état de ses forces. Les affections convulsives, l'inflammation des intestins, de la vessie, de l'utérus, etc., cèdent à cette immersion renouvelée plusieurs jours de suite.

Une jeune fille, forte, d'un tempérament irritable, atteinte d'une phlegmasie utérine, rebelle aux saignées, aux potions émulsives et calmantes, éprouva un soulagement inattendu à la suite d'un bain où l'on avait mis une forte décoction de racine de Guimauve. La malade y resta plongée pendant dix heures, sans éprouver la moindre faiblesse. On avait soin de maintenir le bain dans une température convenable, et on donnait de temps en temps à la malade une tasse d'infusion de fleurs de Guimauve édulcorée avec le sirop de gomme arabique.

Le lendemain et le surlendemain elle fut encore baignée pendant plusieurs heures. Après le troisième bain les symptômes inflammatoires avaient presque entièrement disparu.

Il est inutile de parler ici du sirop et des pastilles de Guimauve qu'on préparait autrefois dans les officines. On a bien conservé leurs noms, mais la Guimauve en a été bannie, parce que son mucilage nuisait au coup d'œil de ces préparations.

Lorsqu'on habite la campagne, il ne faut point négliger la culture de la Guimauve. Plusieurs pieds de cette plante salutaire ne sauraient d'ailleurs déparer votre jardin. On sème la graine vers la fin de mars, et on arrose la plante pendant les chaleurs. On fait sécher les fleurs et la racine, et on les conserve pour l'usage.

La Guimauve passe-rose (*Althœa rosea*), plante magnifique qu'on cultive dans les jardins sous les noms de *rose trémière*, de *passe-rose*, de *mauve rose*, partage les propriétés de la Guimauve officinale. On peut la substituer au besoin aux autres malvacées.

Elle contient dans ses racines un principe muqueux abondant et une farine nourrissante. Toutes les mauves pourraient

dans les temps de disette suppléer les farineux. Les racines au mois de mai, et les fruits avant leur maturité parfaite donnent beaucoup de farine sucrée.

COTONNIER. *GOSSYPIUM.*

Calice double, persistant, l'extérieur à trois divisions profondes, l'intérieur plus court, cyathiforme, à cinq divisions. Cinq pétales. Etamines monadelphes. Un style. Trois à quatre stigmates. Capsule ovale, à trois ou cinq valves, à trois ou cinq loges polyspermes. Semences enveloppées d'un duvet laineux.

COTON HERBACÉ.

GOSSYPIUM HERBACEUM.

Gossypium herbaceum. Linn. Syst. veget. 522. Cavan. Diss. t. 154, f. 2. Rumph. Herb. Amb. 4, t. 12.

Plante herbacée, s'élevant à environ deux pieds de hauteur, sur une tige dure, cylindrique, rougeâtre inférieurement, velue à sa partie supérieure et garnie de rameaux courts Les feuilles, attachées à des pétioles hispides, sont vertes, molles, découpées en cinq lobes courts, arrondies avec une petite pointe. On remarque à leur face postérieure une glande verdâtre située sur la nervure du milieu.

Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles supérieures. Elles sont pédonculées, solitaires et d'une couleur jaunâtre. Le fruit est une capsule ovale renfermant plu-

sieurs graines enveloppées d'un duvet textile qu'on nomme *coton*.

Ce végétal, originaire de l'Afrique et des Indes Orientales est presque naturalisé dans les îles de l'Archipel, à Malte, en Sicile, en Syrie, etc.

Les anciens connaissaient le Coton, mais il ne paraît pas que l'usage d'en porter des vêtemens fût alors établi parmi les peuples de l'Europe. Pline dit que la partie de la haute Égypte qui confine à l'Arabie produit un petit arbrisseau que les uns appellent *gossypion* et les autres *xylon;* que son fruit contient un duvet que l'on file; qu'on en fabrique des étoffes remarquables par leur mollesse et leur blancheur, et que les prêtres égyptiens en portent des vêtemens auxquels ils attachent un grand prix. *Vates inde sacerdotibus Ægyptiis gratissimæ.* (PLIN., lib. 19, cap. 1.)

Les graines que fournit le Coton sont mucilagineuses, émollientes, comme la racine de notre guimauve. Les Égyptiens en préparent des émulsions pour calmer la toux. Ils en retirent aussi une huile propre à adoucir la peau. Mais tout cela est d'un bien mince avantage en comparaison des produits immenses que donne le Coton. L'économie domestique, les arts, le commerce ne pourraient se passer aujourd'hui de ce précieux duvet qui a fait le tour du globe.

Moxa des modernes.

Notre chirurgie fait avec le Coton des cylindres qu'elle applique sur la peau et qu'elle embrase, au moyen d'une bougie, par l'extrémité supérieure. Cette cautérisation lente qu'on appelle *moxa* est imitée des Chinois et des Japonais,

qui, au lieu de Coton, emploient le duvet de plusieurs espèces d'armoise.

Le monde médical connaît la grande efficacité de cette opération dans les affections rhumatismales et goutteuses rebelles. Des douleurs profondes, des névralgies invétérées, des paralysies ont été domptées par ce puissant remède que les malades redoutent parce que l'idée du feu les effraie, mais qui n'est pourtant pas aussi douloureux qu'on pourrait se l'imaginer. La douleur qu'il excite est lente, elle n'augmente que peu à peu, et lorsqu'elle devient très vive l'opération est déjà faite. Au reste, la douleur contribue essentiellement aux bons effets du moxa, mais les accidens consécutifs ne doivent pas être regardés comme inutiles, malgré l'opinion de quelques praticiens toujours prévenus contre l'humorisme.

Nos grands chirurgiens, Pouteau, Percy, Larrey, etc., ont fait des cures merveilleuses avec le moxa. Nous avons vu le baron Larrey guérir un malade qui éprouvait depuis plus d'un an des douleurs de poitrine très vives, accompagnées de fièvre, de suffocations, d'une toux habituelle et de crachats suspects, par l'application réitérée du moxa sur différens points du thorax. M. le docteur Ribes prenait part à nos consultations et encourageait le malade à la patience. Ce traitement continué pendant trois mois, et secondé par un doux régime, eut un plein succès.

Un praticien plein d'habileté et de sagesse vient de nous communiquer une note sur l'efficacité du Coton contre les accidens produits par la brûlure; nous nous empressons de la mettre sous les yeux du lecteur.

« Le Coton est, à mon avis, le meilleur moyen à opposer

à la brûlure. Que le mal soit superficiel ou profond, qu'il soit produit par le feu ordinaire, la vapeur d'eau, l'eau bouillante, l'esprit de vin enflammé ou un caustique quelconque, on peut être sûr que l'application du Coton diminuera subitement la douleur, pour la faire disparaître ensuite, hâtera la guérison et rendra la cicatrice le moins difforme possible. Le premier pansement peut être fait par qui que ce soit, j'en dirais presqu'autant des autres, si la brûlure, par ses complications ou son étendue ne pouvait avoir aucune influence fâcheuse sur l'économie; il est toujours prudent d'appeler un homme de l'art, seul juge compétent dans tout état maladif.

« Mais avant son arrivée on peut procurer à la personne brûlée un soulagemeut immédiat et prévenir un mal plus grave en couvrant de Coton cardé la partie malade ainsi que toute la rougeur vive qui établit entre cette partie et les parties saines une ligne de démarcation tranchée; on le fixe à la place par une compresse et quelques tours de bande médiocrement serrés. Plus l'application est rapprochée du moment où l'accident a eu lieu, plus elle est utile; on n'a même pas besoin de percer les phlyctènes.

« A la chaleur âcre de la brûlure succède une chaleur douce et très agréable; on n'éprouve plus cette sensation de turgescence qui semble faire craindre une rupture, tant était grand l'afflux des liquides appelés par la douleur.

« Deux ou trois heures après la première application, les couches supérieures du Coton sont imbibées de sérosité, on voit filtrer celle-ci à travers les pièces de l'appareil et tomber en gouttelettes; alors on enlève tout ce qui est humide, on laisse tout ce qui est adhérent et on applique de nouvelles couches de Coton; on continue ainsi deux ou trois fois par jour selon l'humidité qui se manifeste, jusqu'à ce que celle-ci disparaisse complétement. L'époque de la gué-

rison est venue, et du troisième au cinquième, septième ou quinzième jour au plus, selon l'intensité du mal, on sent le Coton soulevé comme une coquille au-dessus de la partie brûlée; il se détache, pour ainsi dire, de lui-même, et met à nu un épiderme nouveau recouvrant un tissu dont la couleur devient plus ou moins lie de vin, dès qu'il a été frappé par l'air.

« J'ai essayé le Coton sur moi-même; je m'en suis servi pour ma fille, pour un grand nombre de personnes, et je suis tellement convaincu des avantages qu'il possède que j'oserais presque dire que ceux qui en doutent n'en ont pas fait usage. Aussi ai-je lu, avec peine, dans un article publié par M. Velpeau, dans le n° 35 de la *Gazette Médicale,* année 1835 « *que le Coton n'étoit que de peu de valeur.* » Il me serait facile de réfuter les objections de ce professeur dont le mérite est généralement apprécié, mais qui, cette fois, a été trop préoccupé de *ses* [1] bandelettes de diachylon. Je ne veux pas entamer une polémique, dont le terme pourrait certes n'arriver jamais sur la question actuelle; je me borne à faire appel à l'expérience et à la bonne foi.

« Qu'on lise par opposition, un article intitulé *de la Charpie et du Coton*, publié dans le *Journal des connaissances Médico-Chirurgicales,* septembre 1833, par M. Mathias Mayer de Lausanne. Ce médecin recommandable y énumère, avec connaissance de cause, les propriétés du Coton; il discute victorieusement toutes les objections qu'on lui a faites, et termine ainsi l'un des paragraphes de son Mémoire :

« Tous ces raisonnemens, en sens divers, doivent au reste, aux yeux des praticiens, avoir peu de valeur, et ils voudront toujours en appeler à leur *propre expérience.* Ils ont

[1] M. Velpeau est le premier qui les ait employées contre la brûlure.

raison, et c'est aussi sur ce terrain que j'espère pouvoir les amener. Qu'ils la consultent donc et la laissent parler, car ils voudront bien m'accorder que leurs essais divers pourront toujours se faire sur-le-champ, avec facilité, sans frais et sans danger; que si leur attente est surpassée, comme j'en ai la conviction, ils auront à leur disposition un moyen bien simple de réformer leurs pansemens avec des avantages marqués, pour eux comme pour leurs malades.

« Quelle est la manière d'agir du Coton?... Cette question me sera adressée sans doute. Quoi qu'on en puisse dire, je ne me sens pas capable d'y répondre mieux qu'à celle-ci : quelle est la manière d'agir du quinquina? Je me borne à constater l'efficacité du quinquina dans les fièvres, du Coton dans la brûlure; c'est la seule manière de raisonner bien en médecine, c'est aussi la seule propre à persuader. Aussi je ne saurais trop engager les mères de famille, les personnes charitables et tout le monde à avoir toujours, pour ainsi dire, sous la main, du Coton cardé. Le Coton brut peut aussi être mis en usage, mais il contient beaucoup d'ordures, dont les asperités pourraient déchirer la surface malade; si l'on n'a à sa disposition que de la ouate, il faut avoir le soin de la dédoubler et mettre en dehors le côté lisse. »

(Note communiquée par M. le docteur Pouget.)

La famille des Malvacées nous offre un grand nombre d'autres végétaux plus ou moins utiles.

L'hibiscus musqué (*hibiscus abel-moschus*) a des semences qui exhalent une odeur de musc. Les femmes indiennes en parfument leurs vêtemens.

L'hibiscus comestible (*hibiscus esculentus*) est une herbe potagère des deux Indes qui contient une substance gélatineuse et nutritive. D'autres espèces fournissent une nourriture acide et rafraîchissante.

Dans cette même famille se trouvent deux arbres d'une dimension presque fabuleuse, *l'Adansonia baobab*, et le *Bombax céiba.*

Le premier croît au Sénégal. Son tronc a jusqu'à quatre-vingts pieds de circonférence. Sa tête est arrondie, et ses branches descendent fort près de terre. Son ensemble présente une masse hémisphérique d'environ cent-cinquante pieds. Son fruit, connu sous le nom de *pain de singe*, est ovale, et a un pied de long. Il contient des graines osseuses, nichées dans une pulpe agréable à manger, légèrement acide et très rafraîchissante.

Le *Bombax céiba* est indigène de l'Amérique méridionale. C'est un des végétaux les plus gros et les plus élevés qui existent sur le globe. Son tronc seul, creusé en canot, peut contenir deux cents hommes. On en connaît deux espèces, le fruit de l'une et de l'autre a le goût de la figue; leurs feuilles se couvrent d'une manne pareille à celle de la Calabre.

Le puissant Céiba, tel qu'une immense tour,
Ombrage cent arpens de son vaste contour.
Au-dessus des forêts ses branches étendues
Semblent d'autres forêts, dans les airs suspendues.
Combien de fois la terre a changé d'habitans,
Combien ont disparu d'empires florissans,

Depuis que ce géant, du pied de la bruyère,
A porté dans les cieux sa tête séculaire!

(Castel, *les Plantes.*)

Kunth et Desfontaines ont détaché des Malvacées le genre *Theobroma* pour le placer dans une famille nouvelle à laquelle ils ont donné le nom de *Bittnériées*.

BYTTNÉRIÉES. *BYTTNERIEÆ.*

Byttnerieæ. Kunth. Desf.

CACAOYER. *THEOBROMA.*

Calice à cinq divisions, coloré intérieurement, caduc. Corolle à cinq pétales concaves à leur base, puis rétrécis et allongés en une languette entière, recourbée, dilatée à son sommet. Dix étamines réunies en tube à leur base ; cinq filamens stériles, lancéolés, de la longueur des pétales ; les cinq autres alternes, plus courts, réfléchis, fertiles, portant chacun une anthère à deux loges. Un style filiforme, cinq stigmates. Capsule ovale, coriace, ligneuse, raboteuse, à cinq loges polyspermes. Semences amygdaliformes, entourées d'une pulpe gélatineuse, fondante, attachée à un placenta central.

CACAOYER CULTIVÉ.

THEOBROMA CACAO.

Theobroma cacao. Linn. Spec. 1100. Gallais, Monog. du Cacao, t. 1 et 2. — *Cacao sativa.* Lam. Illustr. t. 635.

C'est un arbre qui a en quelque sorte le port d'un cerisier de moyenne taille. Son écorce, d'une couleur fauve, recouvre un bois léger et poreux. Ses rameaux se garnissent de feuilles

alternes, lancéolées, pointues, entières, lisses, pendantes, d'un vert foncé, veinées en dessous, longues de huit à dix pouces sur trois ou quatre pouces de largeur.

Les fleurs sont nombreuses, nuancées de blanc, de jaune et de pourpre, disposées par petits faisceaux sur les branches, et soutenues par des pédoncules pubescens : elles ont un calice à cinq folioles lancéolées, et cinq pétales creusés à leur base en forme de coquille. Beaucoup de ces fleurs avortent et tombent; celles qui restent donnent un fruit imitant la forme d'un concombre, relevé d'une dixaine de côtes peu saillantes comme nos melons.

La surface de ce fruit capsulaire est inégale, verruqueuse, d'un rouge foncé, parsemé de points jaunes lorsqu'il est mûr, et quelquefois simplement jaune. Il renferme un assez grand nombre d'amandes, rangées symétriquement les unes sur les autres, de forme ovoïde, charnues, lisses, violettes, ou rougeâtres.

Le Cacaoyer cultivé croît spontanément dans presque toutes les parties de l'Amérique méridionale, mais plus particulièrement au Mexique, à Guatimala, à Tabasco; dans les provinces de Madelaine, de Soconusco, et sur la côte de Caraque. Il croît aussi dans les Antilles, à Saint-Domingue, à la Jamaïque, dans les colonies de la Guiane, etc.

On le cultive pour ses graines dont les propriétés alimentaires sont universellement connues. Leurs qualités varient suivant le climat, la nature du sol, l'exposition où croit le Cacaoyer, et suivant les soins qu'on apporte à sa culture. Les cacaos les plus fins, les plus précieux, sont ceux de Soconusco et de Caracas. Le cacao contient un principe muqueux, une huile fixe, concrète, blanche, d'une saveur douce, et un

peu d'extrait résineux amer. La matière grasse ou huile fixe est connue vulgairement sous le nom de *beurre de cacao.*

Tout le monde connaît aujourd'hui le chocolat, boisson nutritive, délicieuse, qu'on prépare avec le cacao, le sucre et quelques aromates. Le mot *chocolalt* dont nous avons fait chocolat nous vient des Indiens. Lors de leur arrivée au Mexique, les Espagnols ne furent pas trop affriandés par cette boisson alimentaire à laquelle on ajoutait du maïs et surtout une effrayante quantité de piment pour la rendre plus piquante. Leur premier soin fut de la modifier en substituant au piment des aromates plus doux, plus agréables.

Le chocolat ainsi perfectionné ne fut pas plutôt connu, que le goût s'en répandit dans toute l'Amérique espagnole; et, au bout de quelques années, cette seule préparation faisait consommer dans le Nouveau-Monde douze millions de livres de sucre. L'usage du chocolat devint général parmi les Créoles, et bientôt on le vendit dans les marchés.

Parmi les nations européennes, les Espagnols ont été les premiers à adopter l'usage du chocolat. Le riche comme le pauvre, l'homme bien portant comme l'homme malade, les femmes, les enfans, les vieillards, tout le monde en Espagne prend du chocolat; et lorsqu'on voyage dans ce pays, on vous offre cette boisson comme un témoignage d'honneur et d'estime. Il n'y a pas de petit ménage qui n'ait son appareil pour préparer le chocolat.

Pendant mon séjour en Catalogne comme médecin militaire, j'ai pu me convaincre qu'un Espagnol est capable de tout souffrir pourvu qu'il ait sa petite provision de cacao. Moi-même je m'étais peu à peu habitué à cet aliment, et j'en faisais mon principal repas. Je ne me suis jamais mieux porté. Mais dans ce pays on prodigue les aromates, surtout

la cannelle, dans la préparation du chocolat. J'en faisais faire exprès pour moi où l'on mettait seulement un peu de vanille pour le parfumer et le rendre plus digestible.

Chaque pays a son mode de préparation. Les uns vantent le chocolat qu'on fait à Naples, à Rome ou à Milan ; d'autres préfèrent le chocolat préparé à Londres. Nous avons les chocolats de Bayonne, de Bordeaux, etc. ; mais nous croyons que ceux de Paris l'emportent sur tous les chocolats du monde quand le charlatanisme n'y met point la main. Pâte fondante et moelleuse, parfum, finesse, saveur exquise, les chocolats de M. Gallais réunissent toutes les qualités qu'on peut attendre des soins d'un artiste habile et, pour ainsi dire, élevé au milieu des raffinemens et des caprices du beau monde.

Comme le café, le thé et autres bonnes choses, le chocolat a été tour à tour prôné et déprécié par les médecins. Ceux qui en ont fait un pompeux éloge l'aimaient sans aucun doute ; ceux qui l'ont décrié avaient peut-être pris du chocolat de mauvaise qualité, tant le plaisir ou la peine influe sur notre jugement.

Parmi ses détracteurs les plus acharnés figure Jean-Baptiste Felice, médecin de Venise. C'est, dit-il, un aliment chaud et visqueux. Son usage est suivi d'un état de langueur qui dure pendant quelques heures ; il produit des coliques et des apoplexies fréquentes. Mais plusieurs médecins italiens, entr'autres Avanzini (*Lezione academica in lode della Cioccolata*), ont pris la défense du chocolat, et ont combattu avec succès les argumens du docteur Felice. Les Anglais ont également écrit en faveur du chocolat ; nous ne citerons que Henry Stubbe qui lui donne le nom de *nectar indien* (*The indians Nectar, or a Discourse concerning chocolata.* Lond. 1662). Parmi les Allemands, J. F. Cartheuser s'est montré chaud partisan du chocolat qu'il regarde comme

le premier des analeptiques, dans une dissertation ayant pour titre : *de Chocolata analepticorum principe*. Francf. 1763. En France, Bachot soutint dans une thèse, en 1684, que le chocolat devait être la nourriture des Dieux plutôt que le nectar et l'ambroisie.

Dans le dix-huitième siècle, le chocolat a également obtenu l'approbation des plus célèbres médecins, et il a été recommandé par Barthez, Fouquet, Lorry, Tissot, Baumes, Hallé, Corvisart, Pinel, Zuckert, Plenck, Van Swieten, Zimmermann, P. Frank, Hufeland, Cullen, etc. Enfin si l'on pouvait invoquer le suffrage des poètes en faveur de cet aliment exquis, nous dirions que Métastase lui a consacré une cantate dont le texte original se trouve à la Bibliothèque royale dans l'ouvrage intitulé : *la Manovra della Cioccolata,* per Vincenzo Corrado. M. Gallais a reproduit ces belles stances dans sa *Monographie du Cacao*.

L'homme varie pour le goût, comme pour le tempérament, l'humeur, le caractère, les passions, etc. Voilà pourquoi la nature nous offre une si grande variété de substances alimentaires. Moi je préfère le thé quand il est bien choisi et préparé convenablement; un autre se croirait perdu s'il n'avait à son déjeuner sa tasse de moka. Celui-ci dédaigne ces infusions intellectuelles, il lui faut le râble d'un lièvre ou un pâté de Chartres. Celui-là ne peut digérer que quelques fécules légères ou un peu de laitage. Un Américain, un Espagnol, une bonne religieuse, un dévot tant soit peu friand, comptent les minutes en attendant le nectar de Caracas.

Ne soyons donc pas exclusifs, choisissons ce qui nous plaît, ce qui nous est utile, sans condamner ce qui n'est pas de notre goût. C'est manquer de raison et de philosophie quand on dit : le chocolat est un aliment visqueux, indigeste; par-

lez-moi du thé ou du café : comme cela vous réveille ! — Eh quoi ! vous condamnez le chocolat, cet aliment si doux, si substantiel qui me restaure sans fatiguer mon estomac, qui me donne un calme parfait, et vous m'offrez des *poisons lents* qui irritent mes organes, qui leur donnent une énergie factice, qui altèrent mes sensations, dépravent ma pensée et me jettent dans de sombres vapeurs ! — Eh ! que m'importent et vos discussions oiseuses, et votre chocolat, votre thé, votre café, et tous ces déjeuners liquides qui glissent sur mon estomac comme l'ombre descend de la colline à l'approche du crépuscule ! Je ne suis ni Espagnol, ni dévot, ni savant, ni académicien; je fais tous les jours un rude exercice, je digère le bœuf, le mouton, le gibier, le fromage, et mon estomac toujours content ne vient jamais m'interrompre dans mon travail. Nous faisons chacun notre besogne, et ce n'est que vers la fin de la journée, quand notre tâche est remplie, qu'il me dit : J'ai respecté ton labeur, maintenant songe à moi si tu veux que je répare tes pertes. Je ne suis point difficile, tu connais mes goûts, ne tarde pas à les satisfaire.

Le chocolat, pris le matin à déjeuner, est pour ceux qui en ont l'habitude et qui le digèrent bien un aliment aussi sain que délicieux, surtout lorsqu'il est légèrement imprégné de vanille. Il ne suffirait point pour soutenir les forces si l'on avait un travail manuel à exécuter, une longue excursion à faire comme une partie de chasse; mais l'homme de lettres, le savant, l'artiste, ceux qui se livrent aux travaux assidus de l'esprit, qui exercent des fonctions difficiles, s'en trouveront à merveille, et l'organe de la pensée n'aura point à s'émouvoir du trouble de l'estomac. Les personnes douées d'une constitution nerveuse, sujettes à des mouvemens spasmodiques concentrés sur les viscères, ne sauraient s'accommoder

d'une alimentation chaude, stimulante; mais le chocolat les soutient, les restaure, sans laisser la moindre trace d'irritation dans les organes digestifs.

Cette boisson alimentaire n'est pas moins favorable aux hommes d'un tempérament sanguin, ardent, bilieux. En y ajoutant quelques tranches de pain on attend sans peine l'heure du principal repas. Cependant il est des estomacs robustes qui ne sauraient se contenter d'un déjeuner aussi simple. Ceux-là peuvent faire précéder la tasse de chocolat de quelques œufs frais, d'un peu de viande rôtie ou d'un plat de légumes. Mais alors le chocolat doit être plus léger, plus liquide. Ce déjeuner réussit à merveille à ceux dont les entrailles s'irritent par l'usage du vin.

Le chocolat convient beaucoup moins aux personnes d'un tempérament lymphatique, froid, inerte, qui font habituellement peu d'exercice. Si elles ne peuvent se passer de cette douce nourriture, qu'elles la réchauffent du moins par un peu de cannelle ou de vanille, mais qu'elles se gardent bien d'y faire ajouter de la polenta, du salep et autres fécules dont l'usage peu rationnel affaiblit le système musculaire, embarrasse les fonctions organiques et rend l'esprit paresseux. Ces mélanges ne sont utiles que dans certains cas d'épuisement ou de convalescence.

Les médecins, les philosophes, les moralistes, ont-ils bien apprécié les effets du chocolat sur nos passions? L'homme détenu dans son lit par la fièvre demande avec instance à son médecin des remèdes qui puissent le guérir promptement; mais il est rare qu'il réclame ses conseils, s'il est emporté, irascible, haineux, vindicatif, cruel, malveillant, ambitieux, etc. Des mets assaisonnés de piment, des coulis imprégnés d'épices, des ragoûts embaumés de champignons et

de truffes, des vins riches en alcohol, des infusions concentrées de thé, de café, voilà son régime habituel. Deux fois en vingt-quatre heures un chyle ardent roule dans ses veines; sa tête s'exalte, son cœur est en désordre, son œil en feu, et au milieu de cette agitation organique, tous les mauvais penchans acquièrent de nouvelles forces, éclatent avec violence.

Eh bien! qu'il modifie ce mauvais régime, qu'il prenne tous les matins du chocolat sans aromates, qu'il y ajoute quelques cuillerées d'une crême douce, naturelle; que le gibier, les mets irritans et trop substantiels soient remplacés à son principal repas par des viandes blanches simplement préparées, par quelques légumes, quelques fruits, il ne tardera pas à ressentir dans tout son être un état de paix et de calme jusqu'alors inconnu, et si son âme n'est point dépravée, il deviendra meilleur père, meilleur fils, meilleur ami, enfin il se dépouillera peu à peu du vieil homme.

Certes, ce n'est point avec le seul aide du régime diététique qu'on deviendra vertueux, si le cœur est plein de vices, et quelques tasses de chocolat à la crême ne sauraient apaiser cet homme dont le foie est dévoré par un cruel vautour, par l'ambition. Il n'est peut-être point de maladie morale plus incurable. Et puis l'ambitieux voudrait-il guérir? Non certainement. Il est comme ces damnés, qui malgré leurs tortures se plaisent dans les enfers; une sorte de rage les console, ils peuvent maudire la justice divine qui les y a précipités.

Mais nous avons oublié une classe d'hommes pour qui jouir c'est vivre. Le chocolat est pour certains gourmets le véritable *theobroma*; ils ne pourraient se passer de cette boisson céleste. A peine le jour commence à poindre, ils pensent à leur chocolat. Les uns plus paresseux, le savourent dans leur lit; d'autres plus sages, le prennent après un tour de promenade,

et le digèrent beaucoup mieux. Si l'homme indolent se faisait du moins frictionner les membres avec de la flanelle ou une brosse douce, cette pratique suppléerait en quelque sorte l'exercice , mais non, son plan est fait, il le suivra avec constance. *Le farniente*, le repos absolu, voilà son plaisir, ses délices. Il est riche, il doit vivre et mourir doucement.

Certes, le plus grand bonheur qui puisse arriver à l'homme qui se farcit de chocolat, de fécules, et qui vit dans une sorte de repos musculaire, c'est de mourir apoplectique; mais cette belle fin ne couronne pas toujours une aussi belle vie. Les digestions s'affaiblissent, se dépravent, le corps se tuméfie, le sang circule avec lenteur, la poitrine s'embarrasse, le cœur se gonfle, ses vaisseaux se dilatent, et bientôt on ne peut ni respirer, ni vivre, ni mourir. L'art vient avec ses méthodes dérivatives qui retardent le moment suprême, mais qui ne sauraient ranimer un corps sans âme.

Manière de préparer le Chocolat.

Les Américains préparent leur pâte de cacao sans sucre. Lorsqu'ils veulent prendre du chocolat, ils râpent dans leur tasse une certaine quantité de cacao qu'ils délaient ensuite dans de l'eau bouillante en y ajoutant du sucre et des aromates.

Notre chocolat est préférable. Nous l'avons en tablettes, sucré, aromatisé suivant notre goût. Une once et demie de chocolat et cinq onces d'eau suffisent pour une tasse. On coupe le chocolat par petits fragmens, on le met avec l'eau dans un poêlon d'argent ou de cuivre bien étamé; on le laisse bouillir pendant huit ou dix minutes, en remuant avec une spatule de bois, et lorsque l'écume s'élève on le verse dans la tasse. Ainsi préparé, il est léger, moelleux, ni trop consis-

tant ni trop liquide. Lorsqu'on met une plus grande quantité d'eau, on est obligé de prolonger la cuisson, et alors les principes aromatiques s'évaporent.

Il ne s'agit pas de prendre son chocolat dans une coupe d'or enrichie par un lapidaire, il faut laisser ce luxe à l'homme vain qui aime mieux satisfaire ses yeux que son palais; mais choisissez une tasse de porcelaine d'une forme élégante, à bords très minces et non renversés, afin de savourer dignement cette douce ambroisie.

On ajoute quelquefois un peu de lait au chocolat, et ce mélange est surtout convenable lorsqu'on veut avoir un chocolat plus pectoral, plus adoucissant, mais il est des estomacs qui le digèrent moins bien.

Le chocolat simple ou sans aromates, qu'on appelle vulgairement *chocolat de santé*, mérite peut-être moins ce nom que le chocolat aromatisé. Ne disputons point sur les mots, et disons que si les organes intérieurs sont irrités ou très susceptibles, il ne faut ni cannelle, ni vanille, ni ambre, ni aucune substance stimulante; que si, au contraire, tout le système organique est dans un état de faiblesse et de langueur, on digérera beaucoup mieux le chocolat imprégné d'aromates. Nous reparlerons de ces mélanges en parcourant le cercle des maladies où le chocolat peut être employé avantageusement.

En Espagne et dans nos départemens méridionaux, on prend assez souvent, à déjeuner, quelques morceaux de chocolat sec, qu'on mange avec du pain. Il m'est plusieurs fois arrivé de faire de longues excursions dans les Pyrénées-Orientales, avec quelques tablettes de chocolat et du pain bis. Lorsque ma gourde était épuisée, l'eau du torrent remplaçait le vin du Roussillon.

J'ai conservé ces habitudes de mes jeunes années, et il n'y a pas encore bien long-temps que j'ai parcouru les bois de Verrières, les vallées de Bièvre et de Jouy, sans prendre, dans l'espace de douze heures, autre chose que trois tablettes de chocolat. Mes deux mains réunies me servaient à me désaltérer dans l'onde du ruisseau. Comme tout était délicieux en arrivant sur le plateau de Jouy ! C'est là, dans une retraite charmante, ombragée de platanes et d'arbres verts, que m'attendait un dîner simple mais confortable, offert par l'amitié, assaisonné par cette politesse antique et patriarcale qui semble s'être exilée de notre belle France.

Qu'il y a loin de notre chocolat des Pyrénées à toutes ces friandises que nos habiles artistes étalent le soir, dans leurs magasins étincelans de lumière ! Et ces crèmes, ces glaces, ces sorbets embaumés de vanille, qui viennent se ranger avec une pompeuse symétrie sur la table de nos hommes d'état devenus financiers ! Que de choses dont je n'ai pas besoin, pourrais-je dire ! Mais il faut que tous les goûts soient satisfaits, et chacun a le droit d'être friand à sa manière. La gourmandise est l'âme du commerce, et si elle fait mourir quelques imprudens, elle fait vivre un grand nombre d'ouvriers, de pères de famille.

Nous devons pourtant quelques conseils à ceux de nos lecteurs un peu enclins à la friandise, mais dont la santé n'est pas bien affermie. Toutes ces substances sucrées, glacées, qui viennent récréer notre goût fatigué par les viandes, par les mets de toute espèce, rendent le labeur de l'estomac plus long, plus pénible, ravivent des irritations à peine éteintes. Elles nuisent aussi aux estomacs débiles, paresseux, produisent une sorte d'embarras et d'anxiété dans les entrailles, et ce n'est qu'à l'aide du café, des liqueurs alcooliques ou du thé qu'on évite l'indigestion.

Au reste, la gourmandise rationnelle est comme toutes les autres sciences ; il n'est pas donné à tout le monde d'y exceller. Elle a ses ignorans, ses fanatiques, ses fous, comme ses hommes habiles, modérés, prudens. En général, on doit se défier des choses qui flattent, qui séduisent notre goût. Ce sont d'aimables ennemis qui nous enveloppent de ruses pour mieux nous perdre.

Le charlatanisme, qui altère tout ce qu'il touche, comme ces insectes qui gâtent les moissons, nous offre de temps en temps son mauvais chocolat, tantôt sous sa dénomination originelle, tantôt sous des noms burlesques et emphatiques, afin d'attirer les niais dont la capitale abonde.

Écoutez ces industriels, ces nouveaux marchands de chocolat : ils ont parcouru l'Orient, la Perse, l'Arabie, l'Amérique ; ils ont des correspondans jusque dans le sérail du sultan Mahmoud, qui leur transmettent les miracles opérés par ces belles préparations. Les enfans rachitiques, les vieillards décrépits, les hommes épuisés par les plaisirs, par la fatigue ou la maladie, les femmes dont le teint se décolore ; toute cette clientelle leur appartient, et court s'approvisionner comme si elle était menacée de la disette.

Eh bien ! cette ambroisie céleste n'est autre chose qu'un chocolat médiocre, ou plutôt une matière féculente sucrée, et légèrement imprégnée de cacao et de vanille ou tout autre aromate. Ce mélange, au reste, n'est point malfaisant ; il est doué de propriétés nutritives, mais il ne vaut pas à beaucoup près le chocolat ordinaire.

D'autres marchands, que les journaux n'ont pas encore *illustrés*, vous donneront du chocolat de santé à vingt et trente sols la livre. C'est tout bonnement de la farine de froment, de riz, de marrons, de fèves de marais, etc., avec du

sucre et une très petite quantité de cacao commun. Méfiez-vous du chocolat qui a un goût pâteux, qui exhale une odeur de colle à son premier bouillon quand on le prépare, ou qui s'épaissit en forme de gelée quand il est refroidi; il contient une substance farineuse plus ou moins abondante, eu égard à la manière dont ces effets sont plus ou moins marqués.

Nous ne saurions blâmer certains mélanges qui ajoutent de nouvelles propriétés au chocolat. C'est ainsi que le salep de Perse le rend plus nutritif, plus substantiel; que le cachou lui donne une qualité astringente, le quinquina une vertu tonique, etc. Mais ces chocolats médicinaux rentrent dans la pharmacologie, et ne conviennent guère à l'homme bien portant.

Que dirons-nous de quelques autres mixtures qui n'ont vécu qu'un jour? Qui pourrait croire maintenant que la pistache de terre (*arachis hypogæa*) ou les marrons de Lyon, mêlés à une faible quantité de cacao, donnent un chocolat plus agréable, plus sain, plus nutritif que les chocolats de nos artistes habiles et consciencieux? Toutes ces belles inventions datent de l'empire. Nous avions alors notre chocolat, notre café, notre thé indigènes, et le grand homme souriait en savourant le nectar de Moka ou celui de Caracas. C'est pourtant à l'industrie française encouragée par l'Empereur, que nous devons les grands succès de nos sucres indigènes.

Ainsi nous pouvons bien pardonner à nos économistes s'ils ont voulu substituer au café des îles les pois chiches ou la chicorée, au thé du Japon la véronique, le polygala ou le trèfle de nos prairies. Du reste, nous laissions alors à nos académiciens de Paris ces boissons nauséabondes, et nous disions à notre confrère, M. Bodard, qui publiait un traité sur les

substances indigènes : « Continuez, mon ami, de boire votre thé de polygala en famille, mais quand j'irai déjeuner chez vous, éloignez, je vous prie, ce calice de moi. »

Revenons au chocolat, car ce sujet est inépuisable; mais gardons-nous de le gâter par des alliances superflues ou nuisibles. Pourquoi, par exemple, y mêler des jaunes d'œuf, du poivre, du piment, du gérofle, de l'anis, du gingembre, du musc, etc., lorsque nous avons la cannelle et la vanille? A ce nom de vanille tous les sens se réveillent; on la flaire, on l'aspire, on la savoure; l'esprit, l'imagination, la mémoire, toutes les facultés en sont doucement émues.

C'est la vanille qui inspire de si beaux rêves aux Allemands, qui les transporte dans un monde fantastique.

Marguerite, disait un jour à sa gouvernante un artiste français établi à Berlin, vous savez que j'ai demain, à dîner, deux ou trois compatriotes d'un goût difficile. J'ai promis de leur donner ce fameux potage dont vous m'avez tant parlé ; il faut leur prouver que nous savons vivre aussi bien qu'à Paris; surtout, qu'il ait une belle couleur d'or; ne ménagez ni le bœuf ni la volaille. — Soyez tranquille, Monsieur, tout ira bien. — Les convives accourent, la table est dressée, et chacun observe d'un œil curieux le premier service, où des mets français s'harmonisent un peu durement avec quelques entrées tudesques, où Marguerite a prodigué la gelée de groseille. Le potage se dessine fièrement au milieu de la table, et rayonne comme un meuble d'acajou fraîchement vernissé. Une vapeur ambrosiaque s'exhale de ce chef-d'œuvre culinaire, et frappe vivement l'odorat des convives.

On est charmé, ravi, on se croit transporté dans un réfectoire asiatique. Enfin on déguste..... O surprise ! on se tait, on se regarde, on hésite de porter une seconde fois la cuiller à la bouche. Aucun convive ne saurait dire quel est le parfum

qu'on a répandu dans ce potage visqueux, féculent comme une épaisse bouillie. Marguerite! s'écrie le patron presque irrité, qu'avez-vous mis dans votre potage? Il a un goût singulier, détestable. — Eh Monsieur! c'est du chocolat à la vanille, afin de lui donner de la consistance, un bon goût et une belle couleur. — Mais bon Dieu! on n'a jamais mis de chocolat dans un consommé, c'est bon dans une crême. — Pardonnez-moi, Monsieur. J'ai fait la cuisine chez un maître difficile, chez un auteur dramatique. Il prenait trois de ces potages par jour, et chaque potage lui valait une belle scène de comédie qu'il avait la bonté de me lire. C'était un homme d'esprit, qui faisait rire et pleurer au spectacle, qu'on aimait à la cour et à la ville, et si ce bon maître ne fût point mort d'indigestion, je ne recevrais pas aujourd'hui vos injustes réprimandes. — Et la bonne Marguerite de fondre en larmes en voyant son habileté méconnue. — Calmez-vous, Marguerite, mais une autre fois ne soyez pas si savante, et gardez votre chocolat à la vanille pour mon déjeuner.

M. Brillat-Savarin, homme d'esprit, gastronome renommé, et même un peu médecin, nous offre un chocolat héroïque qu'il appelle le *chocolat des affligés*. Mais savez-vous quel est l'ingrédient qui donne une si haute vertu à cette composition? c'est l'ambre, dont nos ancêtres, et surtout le duc de Richelieu, se trouvaient si bien.

Notre professeur nous assure qu'il pourrait, au besoin, produire des faits en faveur de son chocolat; il veut dire probablement qu'il en avait fait l'expérience sur lui-même. L'ambre est sans contredit un assez vif stimulant, mais la vanille et la cannelle ne le sont pas moins; leur saveur et leur parfum sont d'ailleurs beaucoup plus agréables.

Nous croyons devoir nous élever ici contre toutes ces pré-

parations irritantes, qui peuvent bien donner à nos organes une force passagère, mais qui les fatiguent, les usent peu à peu, et les jettent dans une atonie incurable. Et cette débilité physique, qui frappe tous les appareils, qui se réfléchit sur l'organe de la pensée, où vous conduit-elle? à la folie ou à l'idiotisme.

Ici nous pourrions, à notre tour, citer des faits, mais nous les omettons à dessein : on comprendra notre silence. Qu'on se méfie donc de ces remèdes *exhilarans,* comme les appelle M. Savarin. C'est une gaîté qui passe comme une ombre, pour faire place à la tristesse et à l'ennui.

« Docteur, me disait un jour un homme *affligé,* indiquez-moi quelqu'une de ces compositions qui nous redonnent de la force, du courage, et nous ramènent au combat après une honteuse défaite. — Je ne connais que l'exercice, la tempérance, un régime simple, substantiel, un peu de bon vin. Voilà ce que je peux vous offrir; je range tout le reste dans la catégorie des poisons. » C'était un homme de sens, il me crut, et s'en trouva bien.

Encore une erreur d'hygiène de notre professeur. Voici ses propres expressions : « Quand on a bien complétement et copieusement déjeuné, si on avale sur le tout une ample tasse de chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et on dînera, quand même..... » Il ajoute que bien des dames, d'abord un peu effrayées, ont suivi ponctuellement ce conseil, et s'en sont toujours trouvées à merveille.

C'étaient sans doute quelques amazones, douées d'un estomac énergique, ou bien elles se sont moquées du professeur. Un déjeuner solide pris à midi (les dames se lèvent ordinairement un peu tard), et renforcé d'un bol de chocolat, quel

prélude pour bien dîner! Voilà ce qu'on peut appeler un conseil perfide. M. Savarin, qui avait un appétit implacable, un estomac de fer, un ventre d'une immense capacité, pouvait seul risquer de pareilles expériences.

Le roi d'Espagne, Charles IV, qui a passé à Rome ses dernières années, était aussi un puissant gastronome. Il déjeunait amplement, et prenait ensuite deux, trois et quelquefois quatre tasses de chocolat; mais un exercice de quelques heures lui donnait de nouvelles forces pour assimiler cet excès d'alimentation. Il faisait tous les jours cinq ou six lieues, soit à pied, soit en voiture, et quand venait l'heure du dîner, son appétit, aguerri par le mouvement, par la pureté de l'air, se déployait d'une manière admirable. Potage succulent, gibier, jambons des États-Romains, saucissons, mortadelles de Bologne, truffes du Piémont, tout cela disparaissait en un clin d'œil, il fallait recommencer le service.

Mais quittons le champ de la gourmandise, où nous avons peut-être fait une trop longue station. Les malades et les convalescens nous appellent, et nous reprochent avec raison de les avoir un peu oubliés.

Quelles sont les maladies où le chocolat peut être donné avec avantage? On dit qu'il est la consolation des hypochondriaques, et telle est aussi notre opinion. L'hypochondrie est une affection nerveuse dont le siége est souvent dans les entrailles. Ceux qui en sont atteints éprouvent une sorte de chaleur et d'irritation, soit dans le tube digestif, soit dans les viscères voisins. Toutes les substances alimentaires, tous les médicamens d'une nature stimulante aggravent cet état maladif, tandis qu'une nourriture douce, des boissons tempérantes, un peu mucilagineuses produisent un soulagement marqué. C'est ici que le chocolat se distingue par ses vertus

bienfaisantes; il est à la fois un remède doux et un aliment substantiel. Mais il faut qu'il soit d'abord faible, délayé, peu consistant, et surtout sans aromates.

Si le laitage passe bien, on pourra en ajouter au chocolat une certaine quantité. Plus tard, on le rendra légèrement tonique en y mêlant un peu de cannelle ou de vanille, si la chaleur et l'irritation ont disparu. Ici nous ferons une remarque qui n'a point échappé aux véritables médecins, c'est qu'on ne saurait imposer long-temps un régime sévère, des remèdes relâchans aux personnes nerveuses sans les jeter dans un état de faiblesse et d'épuisement incurable. On peut d'ailleurs varier les préparations du chocolat en y ajoutant du salep, du maïs et autres fécules plus ou moins nourrissantes.

Le cardinal de Richelieu, devenu hypochondriaque par ses grands travaux diplomatiques, dépérissait de jour en jour, après avoir épuisé tous les secours de l'art. Il se mit à l'usage du chocolat pour tout aliment, et recouvra enfin ses forces et sa première santé.

Nous avons quelquefois guéri, et toujours plus ou moins soulagé un grand nombre d'hémorrhoïdaires, en leur prescrivant pour tout aliment un chocolat doux et fin, sans aromates. Ils prenaient à déjeuner et à dîner une bonne tasse de chocolat d'une consistance convenable, et dans le courant de la journée ils se désaltéraient avec une sorte de tisane de chocolat. Quelquefois ils buvaient une légère décoction d'orge blanchie avec du lait édulcoré avec du sirop de gomme arabique. Ce régime est surtout salutaire aux hommes d'un tempérament sanguin, qui sont sujets aux congestions hémorrhoïdales, qui éprouvent des irritations organiques habituelles. C'est ici que le thé, le café, les vins généreux, une alimentation fortement azotée agissent comme de véritables poisons.

Mais comment convertir ces vieux gourmands qui ont

passé leur vie dans les plaisirs de la table? Ils attribuent leurs maux à une sorte de débilité qui accompagne toujours la vieillesse. Le bon vin, les bons alimens, disent-ils, font un bon chyle; ils seraient morts depuis long-temps s'ils avaient écouté les médecins.

Linné rapporte dans un de ses beaux ouvrages (*Amœnitates academicæ*), qu'un jeune littérateur (les jeunes gens sont plus traitables), tourmenté depuis neuf ans par des hémorrhoïdes très douloureuses, et attendant la mort comme un remède à ses maux, fut enfin parfaitement guéri par l'usage du chocolat continué pendant une année entière. Plusieurs femmes devenues hémorrhoïdaires par le défaut d'exercice ou par l'abus du café, ont été également guéries en changeant de régime, et remplaçant le café par le chocolat.

Parvenues à cette époque, qu'on appelle *âge critique*, certaines femmes très susceptibles éprouvent souvent des douleurs, des irritations de la matrice, des voies digestives et autres appareils organiques; elles maigrissent, elles sont tourmentées par une sorte de chaleur fébrile, par des spasmes, par une insomnie opiniâtre, etc. Dans cet état maladif, elles doivent, sans tarder, changer de régime, si par goût elles aiment les alimens épicés, substantiels, les boissons excitantes. Un régime doux, quelques légumes, quelques fécules, un chocolat léger, peu consistant, du petit lait ou de l'eau d'orge pour boisson, des bains tièdes, la saignée si l'irritation inflammatoire l'exige, voilà les premiers et les meilleurs remèdes.

Le chocolat est également favorable aux goutteux dont les entrailles sont sensibles, douloureuses, qui ont des nausées, des régurgitations quelques heures après les repas. Ces symptômes se font surtout remarquer lorsque la goutte est

irrégulière, et qu'on se livre aux excès de la table. On doit leur opposer la sobriété, la tempérance, un exercice doux, du chocolat pris le matin à la place du thé et du café, et au besoin quelques pastilles alcalines. Sans aucun doute, ce traitement est préférable à tous les élixirs antigoutteux inventés par les charlatans.

Des faits nombreux et authentiques attestent l'action adoucissante du chocolat, à la suite des inflammations causées par les remèdes âcres, par les purgatifs violens, par les poisons caustiques. Nous avons été témoin de ses heureux effets dans un cas d'empoisonnement par l'arsenic.

Une jeune dame fut empoisonnée en 1812, à l'hôtel d'Angleterre, rue des Filles-Saint-Thomas, avec un gâteau des rois. Un commissionnaire, qui ne reparut plus, lui avait apporté ce gâteau de la part d'un ami intime. Elle le reçut sans défiance, n'en mangea qu'une petite portion à cause de son mauvais goût, et donna le reste à son chien. Ce gâteau empoisonné ne tarda pas à produire des vomissemens affreux, des crampes, des douleurs atroces, etc. Ce ne fut que le soir, c'est-à-dire cinq ou six heures après l'accident, qu'on nous fit appeler pour donner nos soins à la jeune malade. Elle avait beaucoup vomi pendant cet intervalle, et elle avait bu abondamment du lait, du thé et de l'eau tiède.

Nous fîmes continuer les boissons émollientes; nous prescrivîmes un régime sévère, et deux ou trois jours après, les symptômes les plus graves avaient sensiblement diminué. Mais les membranes digestives avaient reçu une profonde atteinte, elles restèrent long-temps malades et tellement susceptibles, que les alimens les plus légers passaient difficilement, que les digestions étaient constamment suivies de nausées, de douleurs intestinales et d'une sorte de spasme qui

se répétait dans tout le tube alimentaire. La jeune malade avait essayé du laitage, des farineux, des bouillons de veau, de poulet, etc.; enfin elle parvint à digérer passablement le chocolat de santé, et elle le continua pendant plusieurs années, en y joignant peu à peu quelques autres alimens d'une nature adoucissante.

Plusieurs fois elle voulut abandonner le chocolat pour une nourriture plus variée et plus de son goût, elle fut toujours forcée d'y revenir. Un symptôme qui résista long-temps, qui disparaissait pour se reproduire après la moindre fatigue, la plus légère impression morale, c'était un gonflement considérable de toute la capacité abdominale. Cette jeune dame existe encore et jouit d'une assez bonne santé.

Un jeune homme affligé à la manière de M. Brillat-Savarin, avait pris pendant plusieurs jours des bols composés de cannelle, de gérofle, d'ambre et de cantharides. A la suite de cet infernal remède, il fut en proie à une violente strangurie, à une irritation de tout le canal digestif, qu'il fallut combattre par des saignées copieuses, par des bains, par des boissons adoucissantes de toute espèce. Il éprouva pendant long-temps une sorte de constriction spasmodique de la vessie, et fort souvent il n'urinait que goutte à goutte. Le chocolat vint encore au secours de ce nouveau malade, et sans autre alimentation, il put se sustenter pendant plusieurs mois.

On a recours au chocolat pour remédier au marasme des vieillards, ainsi qu'à l'état d'épuisement qui succède aux violentes hémorrhagies, aux pertes utérines; pour soutenir les forces des phthisiques affaiblies par une expectoration abondante et prolongée. On le mêle avec avantage au lichen d'Islande, au salep, au lait de vache, de chèvre, d'ânesse, etc. Les dysenteries, les diarrhées chroniques qu'une médecine

routinière veut absolument combattre par les toniques, par les astringens, cèdent bien plus promptement à une alimentation douce comme le chocolat. Ces diarrhées sont assez communes à la suite des affections typhoïdes qui se compliquent dans leur cours de l'irritation inflammatoire des intestins. Le quinquina, le cachou, les amers, les boissons vineuses et alcoholiques sont alors on ne peut plus funestes.

Le chocolat est encore un des meilleurs préservatifs des maladies contagieuses, du choléra, du typhus, de la dysenterie, etc. J'ai observé que les médecins espagnols furent beaucoup moins atteints d'une fièvre typhoïde qui désola l'armée des Pyrénées orientales à l'époque de nos premières guerres, que les médecins français. Les premiers buvaient du chocolat toute la journée, tandis que la limonade était presque notre unique boisson.

J'étais logé à Figuières chez un Espagnol qui vivait lui et toute sa famille de chocolat. Aux repas du matin et du soir c'était un chocolat épais, consistant, aromatisé avec la cannelle et la vanille. Mais aux heures de la journée où la chaleur était ardente, un chocolat extrêmement délayé leur servait de boisson.

C'était plaisir à voir toute cette famille boire à la régalade par ordre d'âge et de rang. Le père prenait une espèce de vase de fer-blanc, muni d'un long bec légèrement recourbé, et rempli de chocolat. Après avoir bu, il cédait le vase à sa femme; puis venait le tour des enfans suivant leur âge. Les plus adroits faisaient couler la boisson dans leur bouche à sept ou huit pouces de hauteur. Par ce mécanisme, toutes les parties s'abreuvaient parfaitement de la liqueur salutaire, et les buveurs en étaient mieux désaltérés. J'imitai ces bons Espagnols, et je jouis d'une belle santé tout le temps que je restai à Figuières.

Je reçus l'ordre de me rendre à Perpignan, où le typhus faisait des ravages affreux. Je fus chargé du service médical de l'hôpital Saint-Martin, qu'on appelait alors, d'après le nouveau vocabulaire, *Hôpital la Montagne*. La plupart des médecins avaient succombé ou étaient malades; il fallut faire preuve de zèle et de courage, et je fis pendant environ six semaines un second service à l'hôpital civil, où l'on avait placé un assez grand nombre de militaires atteints du typhus.

Malgré ce service pénible qui me tenait une grande partie de la journée dans une atmosphère saturée de miasmes putrides, ma santé fut constamment la même. Tous les jours, après ma visite à l'hôpital civil, la bonne sœur Agathe avait la bonté de me verser elle-même du vinaigre sur les mains, et me disait ensuite d'une voix douce que j'écoutais encore quand elle avait cessé de se faire entendre : Docteur ! la tasse de chocolat vous attend au réfectoire.

Grâce à cette boisson bienfaisante et aux promenades que je faisais chaque jour hors des remparts, je pus braver le typhus, et j'étais persuadé qu'il ne m'atteindrait point. Malheureusement l'homme manque souvent de sagesse, et je commis une faute bien grave. J'avais dégusté un jour le bouillon des malades à l'hôpital Saint-Martin; je le trouvai faible, mal fait, et je m'en plaignis au directeur de l'hôpital. Ma plainte fut grossièrement accueillie, je m'emportai vivement, et le soir même j'eus un accès fébrile qui se prolongea jusqu'au lendemain.

La bonne sœur Agathe qui m'avait vu tout tremblant lorsque j'arrivai à l'hôpital civil, me dit à la fin de ma visite : Docteur, vous avez besoin de repos, je vais vous faire préparer un lit dans la maison. Vous aurez une chambre particulière et bien aérée. C'est ici que vous avez gagné la fièvre, c'est à nous de vous soigner et de contribuer à votre guérison.

Soyez sans inquiétude, vous êtes un sujet trop utile, la Providence veillera sur vous. Le lendemain j'étais en délire, c'est-à-dire atteint de la fièvre épidémique.

Ce ne fut guère que le vingt-unième jour que je fus hors de danger. Mes facultés mentales un peu revenues, je vis au chevet de mon lit la bonne sœur Agathe qui pleurait de joie et remerciait le ciel d'avoir sauvé mes jours. Par ses soins affectueux, par ses consolations, ma convalescence se prononça enfin après la cinquième semaine révolue. Mais au plus léger mouvement, au moindre bruit, tous mes nerfs tressaillaient, et j'étais sur le point de tomber en défaillance.

Un chocolat léger, préparé par mon ange tutélaire, et puis quelques petits verres de vin muscat de Rivesaltes exhumé de la cave du docteur Bonnafos, le premier épicurien des Pyrénées, hâtèrent ma guérison, et je pus enfin aller respirer l'air de la campagne.

Je ne saurais terminer ce récit sans faire entendre encore la voix de la reconnaissance pour tous les secours, tous les soins que je reçus de cette excellente sœur. Oui, je la vois encore là, au chevet de mon lit, adressant au ciel sa fervente prière. Son regard plein de tendresse et de pitié, son langage si doux, son souffle si pur eurent bientôt chassé l'image de la mort qui planait sur ma tête. O charité chrétienne! O sublime institution! O les saintes filles! détachées des plaisirs de la terre, embrasées de l'amour de Dieu, elles ne vivent que pour le servir et l'adorer, toujours prêtes à voler au secours de l'homme qui souffre, le soutenant dans sa détresse, le consolant dans ses douleurs, lui enseignant la résignation aux volontés de la Providence, lui servant de guide dans le chemin des cieux, lui montrant le terme prochain de ses misères, et pour récompense un bonheur ineffable, éternel.

On cultive dans la serre chaude, au Jardin-du-Roi, le Guazuma à feuilles d'orme (*Guazuma ulmifolia.* Lam. — *Theobroma Guazuma.* Linn.). C'est un arbre qui croît naturellement à la Jamaïque, à Saint-Domingue, dans les Antilles, etc., où il est employé à divers usages économiques.

Son tronc se divise en branches nombreuses, horizontales, formant un très bel ombrage. Les petits rameaux sont feuillés, chargés d'un duvet cotonneux fort court. Les feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, aiguës, un peu cordiformes à leur base, inégalement dentées à leur contour, d'un vert luisant en-dessus, cotonneuses en-dessous, surtout dans leur jeunesse : elles ont quelque ressemblance avec celles de l'orme.

Les fleurs sont petites, d'un blanc jaunâtre, disposées dans les aisselles des feuilles, en petites grappes corymbiformes, sur des pédoncules cotonneux. Le fruit est un drupe arrondi ou ovoïde, dur, ligneux, profondément gercé en dehors, et divisé intérieurement en cinq loges polyspermes. Les semences sont presque réniformes.

TILIACÉES. *TILIACEÆ.*

Tiliaceæ. Juss. Vent. DC.

TILLEUL. *TILIA.*

Calice caduc, à cinq divisions profondes. Corolle à cinq pétales. Étamines nombreuses ; anthères arrondies. Ovaire globuleux, velu , style filiforme ; stigmate en tête, à cinq dents. Capsule globuleuse, coriace, indéhiscente, à cinq loges, renfermant une ou deux graines.

TILLEUL SAUVAGE. *TILIA SYLVESTRIS.*

Tilia sylvestris. Desf. Arbr. 2, 37. — *Tilia microphylla.* Vent. Monogr. Till. 4, t. 1 , f. 1. — *Tilia europæa.* Linn. Spec. 773. — *Tilia ulmifolia.* Scop. Carn. 1 , 374.

C'est un arbre d'un beau port, dont les rameaux flexibles, glabres et nombreux se garnissent de feuilles alternes, pétiolées, cordiformes, pointues à leur sommet, finement dentées en scie à leur contour, d'un beau vert en dessus, d'une teinte plus pâle en dessous, munies à l'aisselle des nervures latérales d'une petite touffe de poils roussâtres.

Les fleurs sont blanches, odorantes, disposées en corymbe sur des pédoncules axillaires, munis à leur base d'une bractée étroite, oblongue, colorée.

Les fruits sont petits, presque globuleux, quelquefois pointus aux deux extrémités, minces, fragiles et pubescens.

On trouve ce Tilleul dans les forêts de l'Europe, en France, en Allemagne, en Russie, etc.

TILLEUL A LARGES FEUILLES.

TILIA PLATAPHYLLOS.

Tilia plataphyllos. Vent. Monogr. Till. 6, t. 1, f. 2. DC. Fl. Fr. 4504. Desf. Arbr. 2,37. Duham. Ed. nov. t. 50. — *Tilia europæa.* Linn. Spec. 733.

Ce Tilleul croît aussi dans les bois de l'Europe. Son tronc est moins gros, moins élevé. Ses feuilles sont plus grandes, plus molles, plus velues, inégalement dentées en scie. Les fleurs s'épanouissent un peu plus tard, et donnent des fruits plus gros, à peine pubescens, en forme de toupie, munis de cinq côtes proéminentes. Il est moins commun que l'espèce précédente. On le cultive dans les jardins, dans les parcs, sous le nom de Tilleul de Hollande.

Il se reproduit sous une variété dont les rameaux sont teints de pourpre et les fruits triangulaires.

TILLEUL ARGENTÉ. *TILIA ARGENTEA.*

Tilia argentea. Pirol. Hort. Fr. 642. — *Tilia alba.* Desf. Arbr. 2, 37.— *Tiliarotundifolia.* Vent. Monogr. Till. 12, t. 4. Duham. Ed. nov. t. 52.

Cette espèce dont le port est superbe, croît spontanément en Hongrie, et aux environs de Constantinople. Ses ra-

meaux nombreux, opposés, portent des feuilles alternes, larges, taillées en cœur à leur base, un peu sinuées, dentées en scie, situées verticalement, d'un beau vert en dessus, revêtues à leur face inférieure d'un duvet argenté.

Les fleurs sont d'un blanc jaunâtre, très odorantes, disposées en corymbe. Les pétales portent une petite écaille à leur base.

Le fruit est ovale, à cinq côtes tomenteuses.

Le Tilleul argenté offre plusieurs avantages qui devraient le faire préférer aux autres espèces pour l'ornement des jardins. Ses feuilles plus épaisses, résistent mieux aux chaleurs de l'été; elles procurent, par leur situation verticale, un abri impénétrable aux rayons du soleil. Les fleurs sont plus nombreuses que dans les autres espèces, elles durent plus longtemps et répandent une odeur plus suave.

Les Tilleuls aiment une terre légère, sablonneuse, un peu humide. Ceux de nos climats parviennent quelquefois à une grosseur énorme. L'*Histoire générale des Plantes*, de Rey, fait mention d'un Tilleul dont la tige, mesurée en Angleterre, avait jusqu'à quarante-huit pieds de circonférence. Haller rapporte qu'on voyait, en 1720, auprès de Berne, des Tilleuls décrépits plantés en 1410, dont quelques-uns offraient environ trente-six pieds de contour.

Ces arbres, plantés dans les parcs, dans les jardins, sur les promenades publiques, nous charment par la beauté de leur port, par la fraîcheur de leur feuillage, par leurs balsamiques émanations. J'aime surtout le Tilleul ombrageant la fontaine du hameau, l'humble chapelle où l'homme vient adresser ses vœux à Dieu pour la guérison d'un fils, d'un parent, d'un ami. La prière vole vers les cieux avec l'arôme des fleurs, et cet encens plaît à la Divinité.

Qui n'a quelquefois rêvé sous l'ombrage des Tilleuls dans les beaux jours de l'année? Leur riante verdure, leurs suaves parfums que les brises du soir répandent dans la campagne, la solitude du vallon, les roucoulemens plaintifs du ramier sauvage, l'ineffable mélodie du rossignol, le bêlement des troupeaux que le pâtre ramène à la ferme, les ombres de la nuit qui descendent comme des fantômes du haut de la colline, la voûte des cieux qui rayonne déjà d'une douce clarté, quel ravissant tableau pour l'homme sage qui aime la retraite, qui sait jouir de la paix des champs! Quel contraste avec les plaisirs bruyans et fastueux de la ville, avec la rage du fanatisme politique, avec la fureur des partis qui s'entre-déchirent pour s'emparer du pouvoir.

O vous! que le hasard ou le goût ont fixé dans un joli paysage, savourez tranquillement cette délicieuse vie; soyez heureux, bienfaisant, soulagez le pauvre, secourez l'orphelin, le vieillard; lisez quelquefois ces feuilles volantes où toutes les passions haineuses distillent leur venin, écoutez de loin les cris de la discorde et de la haine, mais ne quittez point votre Élysée, et laissez le Tartare aux ambitieux.

L'abeille se plaît à butiner sur le Tilleul. Les fleurs les attirent par leur arôme et leur doux mucilage. Le vieillard dont parle Virgile cultivait cet arbre dans son jardin arrosé par le Galèse; aussi voyait-il le premier ses essaims fécondés. Les feuilles servent à la nourriture des bestiaux; elles sont souvent enduites d'un suc visqueux très abondant, dont la saveur approche de celle de la manne.

On fabrique d'excellentes cordes à puits avec les fibres corticales des branches. L'enveloppe moyenne servait de papier aux anciens. Galien rapporte qu'il possédait des ouvrages d'Hippocrate qui avaient plus de trois cents ans d'an-

cienneté, dont quelques-uns étaient écrits sur des écorces de Tilleul.

Les fleurs des diverses espèces de Tilleul exhalent une odeur suave, pénétrante, qui s'évapore en partie par la dessiccation; leur saveur est douce, un peu visqueuse. On peut en extraire une substance mucilagineuse très abondante. Cette composition chimique semble annoncer des propriétés tempérantes, sédatives, antispasmodiques. Aussi les fleurs de Tilleul sont-elles depuis long-temps le remède pour ainsi dire obligé des maux de nerfs, remède dont les systèmes qui se sont succédé n'ont pu anéantir l'antique réputation.

Les femmes nerveuses, hystériques, les hypochondriaques, les hommes d'un tempérament délicat, souffrent-ils de la tête ou des entrailles, c'est l'infusion des fleurs du Tilleul qu'ils invoquent, et cette boisson les soulage quelquefois d'un manière remarquable. Des médecins renommés, entre autres Frédéric Hoffmann, rapportent que cette infusion prise tous les jours pendant un certain temps a triomphé de l'épilepsie; que l'eau distillée des fleurs est un moyen spécifique contre toutes les affections accompagnées de spasmes douloureux.

Certes, nous ne voulons pas récuser le témoignage d'un aussi grand praticien, car nous avons appris en vieillissant que les remèdes doux sont préférables dans une infinité de circonstances, et surtout dans les maux de nerfs, aux médicamens énergiques; nous observerons seulement que l'épilepsie et autres maladies spasmodiques graves reconnaissent d'autres causes qu'une irritation nerveuse, et que le succès des méthodes curatives dépend de la connaissance et de l'appréciation de ces causes. Ainsi, par exemple, les maux de nerfs sont très souvent symptomatiques d'une phlegmasie viscérale. Que peut-on attendre de l'action légèrement séda-

tive des fleurs de Tilleul? Les évacuations sanguines pratiquées avec sagesse ne sont-elles pas alors le meilleur remède antispasmodique?

La migraine, la céphalalgie, les vertiges, etc., dépendent aussi fort souvent d'une sorte de plénitude humorale de l'estomac et des intestins. Ces phénomènes se font remarquer dans la classe des gourmands. Une infusion théiforme de fleurs de Tilleul, et surtout la diète quand ils sont assez raisonnables pour se l'imposer, les soulagent ordinairement et peuvent même les guérir; mais quand ces premiers moyens sont insuffisans, les évacuans, les vomitifs, voilà les vrais remèdes céphaliques.

Nous avons connu un homme adonné à la bonne chère à qui on avait brûlé plusieurs fois l'occiput avec le moxa, et qui portait depuis environ deux mois un énorme séton à la nuque, pour des maux de tête habituels qui avaient singulièrement affaibli ses facultés mentales. Il prenait en même temps une infusion de fleurs de Tilleul et de feuilles d'oranger, et quelques pilules de valériane et de camphre.

Son appétit était entièrement perdu. Son plus grand tourment était la privation de tous ces mets friands qui faisaient autrefois ses délices. Vous a-t-on purgé? lui dis-je. — Non monsieur. Je n'ai pris que quelques petites doses de rhubarbe qui n'ont rien produit. — Du courage! votre tempérament est bon, deux ou trois vomitifs enlèveront peut-être cette vieille couche humorale qui recouvre vos membranes digestives. Vous aurez encore de beaux jours, de bons dîners, mais vous serez plus modéré, plus sage, et si vous m'écoutez, vos jouissances seront plus vives, plus durables. Supprimez votre séton qui vous épuise, vous tourmente. L'origine de votre mal n'est point dans la tête. Votre esto-

mac seul est coupable, il faut le corriger et lui apprendre à vivre.

Ce malheureux gourmand but pendant plusieurs jours de suite environ deux pintes de bouillon d'herbes. Le troisième jour il prit quatre grains de tartre émétique dissous dans trois tasses d'eau tiède. Les évacuations furent abondantes, bilioso-muqueuses. Le quatrième jour, repos. Le cinquième, même vomitif, mêmes effets. Le septième et le neuvième jour, on lui donna une bouteille d'eau de Sedlitz gazeuse. Les maux de tête, déjà bien amendés après les deux vomitifs, se dissipèrent entièrement.

Enfin l'appétit se prononce. On prend des potages aux légumes, des épinards, des blancs de poulet, du poisson. On fait régulièrement de l'exercice, on règle ses repas, on mange avec plus de discernement, et on goûte avec plus de charme les douceurs de la table. Docteur! me disait quelquefois ce gastronome devenu plus sage, que de grâces j'ai à vous rendre! vous m'avez guéri, vous m'avez appris à manger; venez voir aujourd'hui même si j'ai bien profité de vos leçons, nous avons une truite saumonée et du vin de Léoville.

La médecine domestique fait un heureux emploi des fleurs de Tilleul dans quelques indispositions passagères, comme le refroidissement, la courbature, les coliques, etc.; mais il faut joindre à l'infusion du Tilleul le repos, la diète et la chaleur du lit. Que de maladies avortées à l'aide de cette médecine simple qui ne tarde pas à provoquer une salutaire moiteur! Elle est bien préférable au vin chaud avec la cannelle et le sucre, au rhum et autres boissons alcoholiques qu'on prodigue en pareil cas. L'usage intempestif de ces remèdes chauds provoque assez souvent l'inflammation, et fait d'une affection légère une maladie grave et compliquée.

On prépare avec l'infusion des fleurs de Tilleul, ou avec

leur eau distillée des potions, des juleps, des mixtures où l'on ajoute du sirop d'éther, du sirop d'œillet, etc. Quelquefois on mêle à quatre onces d'infusion de ces mêmes fleurs, une once d'oxymel simple et autant d'eau de fleur d'oranger. Ces potions excitent et entretiennent la transpiration.

Dans les affections nerveuses légères, on réunit les fleurs de Tilleul aux feuilles d'oranger, et on en prépare une infusion théiforme à laquelle on ajoute une quantité convenable de sucre ou d'un sirop agréable, et quelquefois un peu de lait. Nous devons pourtant observer que ces infusions conviennent peu aux hypochondriaques, aux personnes vaporeuses dont le système nerveux pèche plutôt par excès de faiblesse que par excès de ton. D'ailleurs, l'usage long-temps continué des boissons aqueuses pervertit également les fonctions digestives, et à des spasmes légers qu'on aurait pu détruire par quelques doux stimulans, par l'exercice et la dissipation, succèdent des maladies chroniques souvent incurables.

RUTACÉES. *RUTACEÆ.*

Rutaceæ. Juss. DC.

RUE. *RUTA.*

Calice persistant à quatre ou cinq divisions. Corolle à quatre ou cinq pétales onguiculés, concaves. Huit ou dix étamines. Ovaire marqué à sa base de huit ou dix pores nectarifères; un style droit terminé par un stigmate simple. Capsule globuleuse à quatre ou cinq lobes, à quatre ou cinq loges s'ouvrant entre les valves.

RUE FÉTIDE. *RUTA GRAVEOLENS.*

Ruta graveolens. Linn. Spec. 548. DC. Fl. Fr. 4296. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 220. Roq. Phyt. méd. Ed. nov. t. 120.

On la reconnaît à sa tige droite, cylindrique, ferme, rameuse, haute de deux ou trois pieds, d'une teinte cendrée ou verdâtre; à ses feuilles alternes, pétiolées, d'un vert glauque, deux fois ailées, composées de folioles étroites, obtuses, un peu charnues.

Les fleurs sont jaunes, pédonculées, disposées en corymbe à l'extrémité des rameaux. La corolle offre cinq pétales dans les fleurs supérieures, quatre seulement dans les fleurs infé-

rieures et latérales. Les étamines, au nombre de huit, font un angle droit avec le pistil, et sont renfermées deux à deux dans la concavité de chaque pétale. Lorsque l'instant favorable à la fécondation est arrivé, elles se redressent successivement, ou deux ou trois à la fois, décrivent un quart de cercle, posent leurs anthères sur le stigmate, et après l'avoir fécondé s'en éloignent, s'abaissent, et vont quelquefois se renfermer de nouveau dans la concavité des pétales.

Cette plante croît sur les montagnes et dans les lieux stériles des provinces méridionales. On la cultive dans les jardins, où elle parvient à la hauteur d'un petit arbrisseau. Ses tiges sont alors très fortes et persistantes; ses feuilles s'élargissent et offrent des folioles constamment cunéiformes à leur base.

La Rue se distingue par une odeur forte, pénétrante, fétide, par une saveur amère, âcre, nauséabonde. Le suc exprimé de la plante fraîche est caustique, brûlant, et peut enflammer les voies digestives à la manière des poisons âcres. (Voyez notre *Phytographie médicale*, t. III, p. 178.)

Nous pensons qu'on a souvent abusé de la Rue fétide pour provoquer le flux menstruel, pour réprimer les spasmes hystériques, pour détruire les vers, etc. Les plantes actives demandent une main exercée et prudente. On doit leur préférer les substances d'une nature plus douce dans les maladies qui n'offrent point un danger imminent. La camomille romaine, l'absinthe et autres plantes amères ou aromatiques peuvent presque toujours suppléer la Rue officinale.

Malgré sa saveur amère et son odeur repoussante, la Rue servait d'assaisonnement chez les Romains. Ils employaient les semences, ainsi que l'herbe fraîche ou desséchée. Dans le Nord, cet aromate culinaire ne déplaît pas à certains palais peu délicats. Il ne faut point disputer des goûts. L'estomac

a ses travers comme l'esprit, et on peut bien mettre quelques feuilles de Rue dans un ragoût, lorsqu'on affronte la saveur putride du garum ou du caviar.

DICTAME. *DICTAMNUS.*

Calice très petit, caduc, à cinq folioles. Corolle à cinq pétales lancéolés, onguiculés, inégaux, ouverts. Dix étamines à filamens déclinés, hérissés de tubercules glanduleux. Ovaire légèrement stipité; style penché, terminé par un stigmate simple. Fruit formé de cinq capsules réunies par leur bord interne, disposées en étoile, comprimées, terminées par une pointe dirigée en dehors, s'ouvrant à l'angle interne, contenant chacune un arille cartilagineux, à deux valves et à deux graines.

DICTAME BLANC.

DICTAMNUS ALBUS.

Dictamnus albus. Linn. Spec. 548. DC. Fl. Fr. 4300. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 219. Jacq. Fl. Aust. t. 428. Lam. Illustr. t. 344.

La France méridionale et l'Italie produisent cette jolie plante, connue sous le nom vulgaire de *Fraxinelle*.

D'une racine fibreuse naissent des tiges droites, cylindriques, velues, rameuses, rougeâtres, hautes de deux à trois pieds, garnies de feuilles alternes, ailées avec une impaire, ressemblant en quelque sorte à celles du frêne. Les

folioles sont ovales, denticulées, d'un vert luisant particulièrement en dessous, et parsemées de petits points transparens.

Au sommet des tiges brillent des fleurs purpurines, marquées de lignes d'une teinte plus foncée, grandes, pédonculées et disposées en épi. Les pédoncules et les calices sont pubescens, glanduleux, visqueux, et d'un rouge brun. Les étamines sont d'abord inclinées vers la terre, de manière qu'elles touchent les pétales inférieurs. Aussitôt que les anthères sont prêtes à s'ouvrir, et que l'action du pistil irrite les étamines, leurs filets se courbent en arc vers le style les uns après les autres. Par ce mouvement, les anthères viennent se placer immédiatement au-dessous du stigmate; leur poussière séminale tombe sur cet organe et le féconde.

La Fraxinelle, plante méridionale, aime la fraîcheur des bois. On la cultive dans nos jardins, où ses belles grappes de pourpre contrastent agréablement avec une variété à fleurs blanches. On la multiplie de racines à l'automne, ou de semis aussitôt que la graine est mûre, ce qui est annoncé par l'ouverture des capsules. Elle résiste aux hivers les plus rigoureux de nos climats, et elle prospère dans presque tous les terrains et à toutes les expositions. Cependant sa végétation est plus belle, plus vigoureuse dans une terre substantielle, fraîche et bien exposée.

Dans les temps chauds, cette plante exhale une vapeur aromatique qui, condensée par la fraîcheur du soir, forme autour d'elle une sorte de gaz qui s'enflamme à l'approche d'une bougie.

L'écorce de la racine de Fraxinelle est blanchâtre, épaisse, roulée en petits tuyaux comme la cannelle, d'une odeur forte, aromatique, d'une saveur amère, un peu âcre. Elle

fournit de la gomme et de la résine. C'est une substance peu usitée en France, mais qui mérite néanmoins une place distinguée parmi les remèdes toniques et stimulans. D'après le témoignage de Storck, elle a réussi dans les fièvres intermittentes, et dans quelques maladies chroniques entretenues par un état de relâchement et de faiblesse.

Le mode d'administration indiqué par Storck, consiste à faire digérer dans deux livres d'alcohol ou de bon vin, deux onces d'écorce pulvérisée, et à administrer cette teinture par cuillerées. On peut aussi la donner en substance à la dose d'un ou deux gros.

Dans les pays chauds de l'Europe, les fleurs donnent à la distillation une eau très odoriférante dont la vertu cosmétique est fort estimée des dames. Ce cosmétique simple vaut mieux sans contredit que toutes les compositions de nos charlatans brevetés.

SIMAROUBÉES. *SIMARUBEÆ.*

Simarubeæ. DC.

QUASSIER. *QUASSIA.*

Calice persistant, à cinq folioles ovales. Corolle à cinq pétales lancéolés, égaux. Dix étamines. Ovaire à cinq lobes, inséré sur un réceptacle charnu, orbiculaire, entouré de dix écailles; style filiforme, terminé par un stigmate simple. Fruit formé de cinq capsules ovales, un peu charnues, à une seule loge, renfermant une semence solitaire et globuleuse.

QUASSIER AMER. *QUASSIA AMARA.*

Quassia amara. LINN. f. Suppl. 233. LAM. Illust. t. 343, f. 1.

C'est un arbre de moyenne grandeur, qui croît à Surinam, dans les terrains humides et marécageux. Ses rameaux se garnissent de feuilles alternes, pétiolées, ailées avec une impaire, à folioles ovales, terminées en pointe, sessiles, entières, glabres et veinées.

Les fleurs sont disposées en grappes allongées presque unilatérales; elles sont écartées les unes des autres, munies de bractées linéaires.

Le Quassia a été porté à Cayenne en 1772. Son nom

vient de celui d'un nègre appelé Quassi, qui le premier fit connaître la vertu fébrifuge de ce végétal.

Toutes les parties de cet arbre, la racine, le bois, l'écorce du tronc et des branches, les feuilles, les fleurs, les fruits sont imprégnés d'un principe amer. Mais c'est particulièrement le corps ligneux qui sert aux préparations médicamenteuses. Il nous arrive en morceaux cylindriques, allongés, recouverts d'une écorce mince et grisâtre. Il est léger, poreux, d'un jaune pâle, inodore, d'une amertume excessive. L'eau, le vin, l'alcohol s'emparent de ses principes actifs. Son extrait dépose une matière animalisée combinée à un principe amer particulier.

Les médecins reconnaissent au bois de Quassia des propriétés toniques et fébrifuges. En effet cette substance est précieuse pour corroborer le système organique affaibli par une température humide, par les effluves des marécages, et autres causes énervantes. Les Américains la substituent au quinquina dans les fièvres intermittentes, et ce n'est que d'après une observation attentive qu'ils ont pu se permettre cette substitution.

Certes, les amers, et surtout le Quassia, sont parfois d'assez bons fébrifuges; mais ce serait une faute de négliger le fébrifuge par excellence, si l'on avait à combattre une fièvre intermittente grave ou pernicieuse. Le repentir ne se ferait pas long-temps attendre. Jusqu'ici aucune substance n'a pu égaler la vertu antifébrile du quinquina. Cette écorce exotique et l'opium sont deux remèdes divins dont la médecine ne saurait se passer.

Mais c'est lorsque les fièvres intermittentes sont suivies d'une faiblesse générale, de bouffissure, d'inappétence, et d'une sorte de langueur des organes digestifs que le Quassia

déploie toute son efficacité. Nous l'avons quelquefois prescrit dans ces circonstances en infusion aqueuse ou vineuse avec un succès non équivoque. A l'aide de ce même remède nous avons dissipé des diarrhées habituelles, accompagnées de flatulence, de rapports nidoreux, de coliques sourdes, de digestions imparfaites. Mais il faut savoir distinguer cette véritable débilité gastrique de l'inflammation chronique des intestins qui se cache assez souvent sous la forme fallacieuse de la faiblesse. Ici les amers ne sauraient vaincre la maladie, ils l'aggravent au contraire; les douleurs viscérales, d'abord peu sensibles, se ravivent peu à peu, et si l'on ne change promptement de méthode, on doit s'attendre à une terminaison funeste.

Les goutteux ont épuisé toutes les méthodes, toutes les préparations, tous les remèdes. Les médecins ne pouvaient oublier le chef de file des amers, le Quassia. En effet en parcourant les livres de l'art, les pharmacologies, les pharmacopées, tous les traités enfin de matière médicale, on voit que sa vertu antigoutteuse est dignement célébrée. Et les charlatans qui ont exploité le gayac, le sassafras, la gentiane, l'aristoloche, ont pu négliger le Quassia! Il ne leur faudrait pourtant que la petite somme de douze francs cinquante centimes, pour obtenir un brevet d'invention, et assurer ainsi au Quassia une réputation européenne. Les journaux sont là tout prêts à emboucher la trompette. Patience, cela viendra peut-être, à moins qu'une loi tutélaire ne nous affranchisse enfin de l'envahissement de ces barbares.

Revenons à notre bois exotique et disons un mot de son application aux maladies goutteuses. La goutte, quand elle est irrégulière, quand elle attaque les vieillards ou des sujets

épuisés, se complique assez souvent d'une sorte de langueur ou de faiblesse des organes digestifs : cet état réclame l'administration des amers, des stomachiques, et particulièrement du Quassia. Dans l'intervalle des accès, il est utile d'insister sur l'usage de ce remède, de le suspendre et de le reprendre tour à tour. Cette méthode, conseillée par Barthez, le rend plus salutaire, plus efficace. Si le Quassia échauffe un peu le malade, il doit tempérer son action en prenant par-dessus une tasse d'eau de poulet.

Mais l'irritation gastrique s'observe également chez les goutteux. Une sensibilité plus ou moins vive se fait sentir à l'estomac, aux intestins, aux hypochondres. Les malades éprouvent un malaise général, une chaleur habituelle dans les entrailles, soit pendant les attaques, soit dans leurs intervalles. C'est ici que les amers, les toniques, le Quassia, le gayac, et autres antigoutteux produisent de funestes effets en fixant de plus en plus l'irritation arthritique dans les entrailles, tandis que les boissons tempérantes, douces, légèrement sédatives, produisent un soulagement plus ou moins remarquable.

Les substances amères ne sauraient convenir pendant les attaques violentes. Malgré les douleurs horribles qui dilacèrent pour ainsi dire les articulations, on doit éloigner tous ces remèdes chauds qu'on appelle antigoutteux, surtout les teintures alcoholiques de Quassia ou de gayac, et se contenter de quelques applications douces, de quelques cataplasmes émolliens, afin de diminuer l'irritation locale. Peu à peu les symptômes s'apaisent, et la nature amène une crise favorable, si elle n'a pas été troublée dans ses mouvemens. Nous l'avons dit cent fois, et nous le répétons encore, la patience, la flanelle, une diète douce, et peu de médicamens, voilà la meilleure méthode pour les goutteux.

A la suite des attaques prolongées, les personnes nerveuses éprouvent une sorte de mélancolie et de tristesse qu'on dissipe par l'exercice, par des frictions pratiquées sur les membres avec de la flanelle, par un régime doux, mais substantiel, par une infusion aqueuse ou vineuse de Quassia.

Il faut surtout quitter la chambre pour aller respirer un air plus vif, plus pur, et faire tous les jours des promenades à pied ou en voiture. On ne saurait croire combien l'air de la campagne et l'exercice contribuent à ranimer les forces de la vie, après les maladies longues et douloureuses. Sydenham, qui nous a laissé une excellente Monographie de la goutte, et qui a pu observer sur lui-même cette cruelle maladie, recommande expressément d'aller respirer l'air extérieur aussitôt qu'on peut se soutenir sur ses jambes. Il prescrivait à ses malades des courses journalières à pied, à cheval ou en voiture. La plupart des goutteux, disait-il, ont un avantage sur les autres malades, c'est que les richesses qui ont fourni à leurs débauches, et par là occasionné la goutte, leur donnent le moyen de se faire traîner en carrosse, s'ils ne peuvent faire d'autre exercice.

On a également recommandé le Quassia contre la névropathie ou maux de nerfs, et plusieurs observations constatent ses heureux effets. C'est la contre-partie de la méthode relâchante du docteur Pomme.

Il est certain que l'hypochondrie, l'hystérie, les affections vaporeuses, comme on les appelait autrefois, réclament des méthodes différentes, suivant les causes qui leur ont donné naissance et qui les entretiennent. Lorsque l'irritation, le spasme, la douleur dominent, il faut choisir les remèdes dans la classe des tempérans, des relâchans, des sédatifs. Les bains tièdes, le petit-lait, les boissons délayantes, la

saignée même lorsqu'il se manifeste des signes de quelque congestion sanguine, sont les meilleurs antispasmodiques.

Mais lorsque la mobilité du système nerveux se réunit à la faiblesse musculaire, que plusieurs appareils sont frappés d'une débilité spéciale, les toniques, tels que le Quassia, le trèfle d'eau, même le quinquina, produisent des effets admirables. Tissot offre plusieurs faits en faveur de cette méthode, que nous avons éprouvée nous-même avec non moins de succès. Au reste les effets des amers et des toniques sont assez prompts, et si on les observe avec soin, on voit bientôt si leur emploi est convenable, et ce qu'on en peut attendre. Lorsqu'ils ne soulagent point ou que l'affection s'aggrave, il faut y renoncer ou modifier sa méthode. Quelquefois le bouillon de poulet, le laitage, administrés en même temps que les toniques, assurent le succès du traitement.

Comme la plupart des substances amères, le Quassia détruit les foyers vermineux, relève le ton de l'estomac, ranime les fonctions digestives, excite l'appétit. On le donne aux convalescens, à la suite des maladies aiguës, des fièvres putrides, ataxiques, typhoïdes qui ont ruiné leurs forces; aux vieillards, aux enfans débiles, lymphatiques, aux femmes que des pertes excessives ont jetées dans un état d'épuisement et de faiblesse.

On administre le Quassia en infusion, en poudre, en extrait et sous la forme de teinture.

Infusion de Quassia.

Prenez, écorce de Quassia réduite en poudre grossière, deux gros, eau froide ou bouillante, une livre. Laissez infuser pendant douze heures. La dose est de deux ou trois cuillerées à bouche qu'on renouvelle de temps en temps.

Lorsqu'on veut produire un effet plus prompt, plus décisif, il faut que l'infusion soit plus chargée. Ainsi on peut porter la dose de Quassia à cinq ou six gros, et même jusqu'à une once.

On ajoute quelquefois à l'infusion aqueuse deux ou trois onces d'eau distillée de menthe. Ce mélange a guéri des vomissemens spasmodiques rebelles à une foule d'autres préparations.

L'infusion vineuse est plus active; on en prend une ou deux cuillerées à bouche avant de se mettre à table. La teinture qu'on obtient avec l'alcohol est encore plus énergique. La dose est d'environ un gros, ou de soixante à quatre-vingts gouttes, dans un peu d'eau ou de vin. Ces liqueurs conviennent aux hommes sédentaires, oisifs, lymphatiques, chargés d'obésité et de graisse. On donne l'extrait réduit en pilules, à la dose de six, huit et dix grains, aux personnes qui ne peuvent surmonter le dégoût et l'amertume des autres préparations.

On mêle parfois la poudre de Quassia avec la magnésie, et l'écorce d'orange amère.

Poudre stomachique.

Prenez, magnésie pure, demi-once; écorce d'orange en poudre, deux gros; bois de Quassia pulvérisé, un gros et demi. On prend une pincée de cette poudre délayée dans un peu d'eau sucrée ou autre véhicule.

C'est un remède à la fois tonique et absorbant, qui ranime les forces digestives, dissipe les flatuosités, les rapports qui tourmentent les goutteux, les hypochondres, et autres personnes valétudinaires. On le renouvelle deux, trois et quatre fois dans la journée.

QUASSIER SIMAROUBA.

QUASSIA SIMAROUBA.

Quassia simarouba. LINN. F. Suppl. 234. LAM. Illustr. t. 343, f. 2. — *Simarouba amara.* AUBL. Guian. 2, 859. t. 331 et 332.

Arbre dont l'écorce distille un suc amer, laiteux et jaunâtre. Ses rameaux, d'un brun noirâtre, portent des feuilles ailées, alternes, amples, à folioles ovales, lancéolées, pointues, sans impaire, et d'un vert sombre.

Les fleurs sont axillaires, blanches, monoïques, disposées en forme de panicule. Le calice est court, à cinq dents aiguës. La corolle offre cinq pétales lancéolés, insérés sur le calice. Le style est terminé par un stigmate divisé en cinq rayons ouverts, en étoile. Les capsules ont la forme et la grosseur d'une olive; elles contiennent chacune une semence.

Le Simarouba croît dans les lieux sablonneux de l'Amérique méridionale, dans la Caroline, à la Jamaïque, etc.

L'écorce qui recouvre la racine et les branches a reçu de grands éloges dans le traitement de la dysenterie. Elle n'a été connue en Europe qu'en 1713. Ce sont les Jésuites qui l'apportèrent en France, où elle fut d'un grand secours dans les dysenteries épidémiques qui régnèrent à Paris en 1718 et en 1723.

Celle qu'on trouve dans les officines est mince, tenace, flexible, cendrée au-dehors, d'un jaune blanchâtre intérieurement, inodore, très amère. Elle fournit à l'analyse une

matière extractive également remarquable par son amertume.

Nous ne contesterons point l'action tonique du Simarouba, ni ses succès dans la dysenterie soumise à l'influence d'une constitution épidémique, catarrhale ou muqueuse; mais nous dirons aussi que cette maladie n'étant point entretenue par les mêmes causes, elle exige dans beaucoup de cas une méthode variée. Ne serait-ce pas une erreur de pratique bien grave, que d'administrer le Simarouba dans le flux dysentérique accompagné d'une véritable phlegmasie? Et ne doit-on pas alors chercher à calmer l'irritation des intestins par l'emploi des substances douces, émollientes, mucilagineuses? L'usage prématuré de cette écorce amère ne sera pas moins nuisible, lorsqu'il existera une affection bilieuse, ou une congestion saburrale bien caractérisée. Tous les praticiens savent que cette espèce de dysenterie ne cède point aux amers, aux toniques, aux astringens. Les vomitifs, les doux évacuans, en sont les vrais remèdes. Il faudra donc réserver le Simarouba pour les flux atoniques et invétérés.

Cette écorce se donne en substance pulvérisée, à la dose de vingt à trente grains qu'on renouvelle plusieurs fois dans la journée, ou en décoction à la dose de deux gros pour une livre de colature.

Nous indiquerons la composition suivante comme un remède fort utile dans la dysenterie chronique.

Electuaire antidysentérique.

Prenez, écorce de Simarouba en poudre, demi-once; racine d'ipécacuanha, demi-gros; extrait d'opium, quatre grains; conserve de roses rouges, deux onces; sirop d'écorce

d'orange, quantité suffisante pour former un électuaire qui doit être administré à la dose d'un gros, quatre fois par jour.

Cette même préparation a eu un égal succès dans les pertes utérines, la leucorrhée et autres flux entretenus par un état d'épuisement et de faiblesse.

CISTINÉES. *CISTINEÆ.*

Cistineæ. DC. Desf. — *Cistoideæ.* Vent. — *Cisti.* Juss.

CISTE. *CISTUS.*

Calice persistant, à cinq divisions presque égales. Cinq pétales. Étamines indéfinies. Un style. Capsule polysperme, à cinq ou dix valves et autant de loges.

CISTE DE CRÈTE. *CISTUS CRETICUS.*

Cistus creticus. Linn. Spec. 738. Desf. Arbr. 2, 48. Lam. Encycl. Bot. 2, 13. Jacq. Plant. Rar. t. 95.

C'est un joli arbuste qui s'élève à la hauteur de deux ou trois pieds, sur une tige ligneuse, brune ou cendrée, divisée en plusieurs rameaux, d'abord d'un vert blanchâtre, velus, puis d'une teinte purpurine. Les feuilles sont opposées, ovales, en forme de spatule, rudes, hérissées de poils courts, ondées sur les bords et d'un vert foncé.

Les fleurs naissent au sommet des rameaux; elles ont un calice à cinq divisions, garnies de poils blancs et soyeux; cinq pétales arrondis, minces, larges, d'une couleur pourprée avec un onglet jaune. La capsule est ovoïde, obtuse, brune, cou-

verte d'un duvet fin, enveloppée des feuilles du calice, partagée en cinq loges.

Cet arbrisseau croît en Syrie, dans les îles de l'Archipel, et particulièrement dans les lieux montueux de l'île de Candie ou de Crète. Il fournit le véritable *Ladanum,* substance résineuse, odorante, d'une saveur vive, qui transsude et forme un enduit sur les feuilles et les jeunes tiges. Les moines grecs récoltent cette substance, pendant les chaleurs de l'été, en promenant sur toute la plante des rateaux garnis de lanières de cuir. Lorsque ces lanières sont chargées de *Ladanum,* ils l'enlèvent en les ratissant avec un couteau, et en forment des pains. Pline dit qu'on le ramassait anciennement avec des fouets, et qu'on recueillait aussi avec soin celui qui s'attachait à la barbe et aux poils des chèvres lorsqu'elles allaient brouter le Ciste.

On distingue deux sortes de *Ladanum :* l'une est molle, gluante, en grandes masses; l'autre est en forme de pains entortillés. La première est plus odorante, plus pure et beaucoup plus rare.

La plupart des autres espèces, et particulièrement le Ciste ladanifère (*Cistus ladanifer*), le Ciste lédon (*Cistus ledon*), sont enduites d'une humeur visqueuse plus ou moins abondante et qui a les mêmes propriétés que le *Ladanum.*

Le *Ladanum* qu'on trouve dans le commerce fournit, suivant M. Pelletier, de la résine, de la gomme, de l'acide malique, du malate calcaire, de l'huile volatile et de la cire. Ces principes chimiques annoncent des qualités actives. On employait autrefois le Ladanum pour corroborer les voies digestives, pour réprimer certains flux dysentériques.

Il est maintenant tombé dans l'oubli, et il ne sert guère

qu'aux fumigations et aux parfums. Il est inflammable, et répand une odeur suave lorsqu'on le brûle. On le ramollit facilement par la chaleur, et on le mêle avec de l'ambre. Les femmes du Levant en tiennent souvent des globules dans leurs mains pour se parfumer.

VIOLACÉES. *VIOLACEÆ.*

Violaceæ. Juss. Vent. DC.— *Violarieæ.* Desf.

VIOLETTE. *VIOLA.*

Calice persistant, à cinq divisions aiguës, réfléchies. Corolle à cinq pétales inégaux, le supérieur plus grand, prolongé en éperon à sa base. Cinq étamines, à filamens distincts, les deux supérieurs prolongés en appendices qui pénètrent dans l'éperon du pétale supérieur; anthères rapprochées ou soudées entre elles, membraneuses au sommet. Ovaire libre, surmonté d'un style filiforme, saillant entre les anthères, terminé par un stigmate simple, aigu ou en entonnoir. Capsule ovale, à trois angles, à une seule loge, à trois valves. Semences nombreuses; périsperme charnu; embryon droit; radicule inférieure.

VIOLETTE ODORANTE. *VIOLA ODORATA.*

Viola odorata. Linn. Spec. 1324. DC. Fl. Fr. 4456. Lam. Illustr. t. 725, f. 1. Fl. Dan. t. 309.

Violette. C'est la modestie, la simplicité, la grâce, tout ce qu'il y a de plus pur, de plus tendre, de plus ingénu. C'est la fleur des bocages, des buissons et des prairies. Elle s'annonce en secret comme un premier don du printemps,

comme un premier sourire du bonheur. Ainsi que les esprits sages, elle aime les lieux écartés, solitaires, où règnent la paix et le silence. Vous avez aspiré ses parfums; ils ont ranimé vos sens, éveillé votre esprit, votre mémoire, fait battre doucement votre cœur; vous avez cru l'apercevoir, vous courez au buisson qui cache ses grâces odorantes, vous la cherchez en vain, elle a fui comme ces âmes généreuses qui se dérobent, après le bienfait, aux regards des malheureux.

Aimable fleur! elle annonce le départ de l'hiver et le retour des douces brises. C'est l'espérance d'un meilleur avenir après l'infortune, la consolation de l'homme au milieu de ses peines, la récréation du convalescent après une maladie douloureuse, la fleur de la jeune fille qui rêve, à l'ombre du bocage, qui la cueille pour en orner son sein, et qui se fanera bientôt comme elle, si l'hiver revient sur ses pas.... Hélas! le ciel se couvre de nuages, les vents du Nord sifflent, le tyran de la nature est là qui secoue, au milieu des buissons, son manteau de neige, et répand sur la campagne la tristesse et l'effroi. Pauvre Violette! te voilà seule, abandonnée à la rigueur des frimas, comme ces faibles enfans qui ont tout perdu, parens, amis, fortune, tout, hormis la pitié d'un Dieu bienfaisant qui veille sur l'innocence. Mais le soleil vient consoler la terre, la réchauffer de sa chaleur féconde. Notre modeste fleur relève sa tête languissante, elle aspire la lumière, elle revient à la vie, et distille de nouveaux parfums pour la fille du village.

La Violette est partout une délicieuse fleur. Transportée dans les parterres, elle nous attire bientôt par son attitude modeste, par ses teintes douces, par ses gracieuses émanations. Mais elle penche sa tête, elle la cache dans son

feuillage; on dirait qu'elle craint nos regards indiscrets, qu'elle regrette sa terre natale. C'est dans les vallons, au pied des montagnes, ou sur l'humble colline, qu'il faut chercher cette miniature végétale.

Heureux celui qui a pu la voir sur les pentes méridionales des Alpes ou des Pyrénées, quand les premiers feux du jour colorent les glaciers sur les hautes cimes! Ce contraste d'une tendre fleur qui végète en paix, exhalant son doux arome, dans une profonde solitude, avec des lieux âpres et sauvages, avec des rochers qui s'écroulent, et dont le bruit se mêle à celui des torrens et des cascades, aux chants rares et simples des pasteurs, au tintement des cloches du hameau voisin; ce contraste plein de charmes a laissé dans mon âme d'ineffaçables souvenirs.

Cette fleur a été chantée par un nombre infini de poètes, par Camérarius, Sautel, de Thou, Ange Politien, Cowley, et plus récemment par Dubos, Bérenger, madame Beaufort-d'Hautpoul, Fontanes, Boisjelin, Delille, Castel, etc.

Molles o Violæ, veneris manuscula nostræ,
Dulce quibus tanti pignus amoris inest;
Quæ vos, quæ genuit tellus? quo nectare odoras
Sparserunt Zephiri mollis et aura comas?

O douces Violettes! présent d'une main chérie, gages précieux du plus ardent amour, quels champs fortunés vous ont donné la naissance? De quel nectar la molle haleine des Zéphirs a-t-elle parfumé vos fleurs odorantes?....

(Ange Politien.)

L'historien de Thou, qui a fait un petit poème sur la Violette, dit que cette fleur servit à Vulcain pour vaincre les dé-

dains de Vénus. Sensible au parfum des Violettes, la déesse sourit avec grâce, elle ouvre ses beaux bras, et, approchant sa bouche céleste de la bouche de son époux, elle l'enivre de ses baisers ravissans.

Tum Venus, insolita florum dulcedine capta,
Sensit enim, blandum risit, manibusque remotis,
Retulit ambrosios dicentis ad oscula vultus.

Le lecteur veut-il nous permettre de lui offrir encore un extrait d'une charmante idylle composée par madame Beaufort-d'Hautpoul ?

O fille du printemps! douce et touchante image
D'un cœur modeste et vertueux,
Du sein de ces gazons tu remplis ce bocage
De tes parfums délicieux.
Que j'aime à te chercher sous l'épaisse verdure
Où tu crois fuir mes regards et le jour!
Au pied d'un chêne-vert, qu'arrose une onde pure,
L'air embaumé m'annonce ton séjour.
Mais ne redoute pas cette main généreuse :
Sans te cueillir j'admire ta fraîcheur;
Je ne voudrais pas être heureuse
Aux dépens même d'une fleur.

La Violette odorante s'élève à peine de terre sur une faible tige ou sur des rejets traçans par lesquels elle se multiplie. Elle croît par touffes, aux premiers beaux jours, le long des haies, à l'abri des broussailles et des buissons, qui la protégent contre les injures de l'air. Ses feuilles sont larges, arrondies, cordiformes, dentées à leurs bords, glabres ou légèrement pubescentes, d'un vert foncé, attachées à de longs pétioles.

Du milieu des feuilles naissent des fleurs plus ou moins nombreuses, soutenues chacune sur un pédoncule faible, très grêle, composées d'un calice, à cinq folioles obtuses, d'une corolle, à cinq pétales inégaux. Elles sont agréablement penchées, d'une belle couleur pourprée ou bleue, d'une odeur suave.

La culture rend la Violette double aux dépens des étamines qui deviennent des pétales. On trouve, dans les bois, une variété à fleurs blanches.

La réputation de la Violette est fort ancienne. Les mythologues ont supposé qu'elle tire son nom de la vache Io, dont elle fut la première pâture. C'était la fleur chérie des Athéniens, qui trouvaient dans son nom une allusion à leur origine; ils descendaient des Ioniens. Les Latins lui ont donné le nom de *Viola,* que nous avons traduit en celui de Violette.

C'est une des plantes indigènes les plus agréables et les plus utiles. Toutes ses parties, feuilles, fleurs, semences, racines, sont douées de vertus médicinales.

Les feuilles fraîches sont mucilagineuses, émollientes, relâchantes. Le suc qu'on en exprime purge légèrement à la dose de deux onces. On les applique en fomentation, en cataplasme sur les parties irritées, enflammées.

Les fleurs contiennent également du mucilage et quelques parcelles d'huile volatile. Elles sont relâchantes et un peu anodines. Dans leur fraîcheur, elles donnent un suc qui purge doucement comme la manne. Desséchées à l'ombre et avec soin, elles conservent une partie de leur arome, et on en fait des infusions, des décoctions légères qui servent de tisane, de boisson, dans les rhumes, dans les affections aiguës de la poitrine, dans l'inflammation des reins, de la vessie, et des organes digestifs. On édulcore ces boissons avec du sucre, avec du miel, avec le sirop de gomme arabique.

Le sirop préparé avec les fleurs récentes et le sucre porte le nom de *sirop de Violettes;* mais il est quelquefois sophistiqué, et vous n'avez qu'un sirop de sucre. On imite sa belle couleur azurée avec les fleurs de l'ancolie vulgaire, avec l'indigo, et pour lui donner le parfum de la Violette, on l'aromatise avec un peu d'iris de Florence.

Lorsqu'il est naturel, il se recommande par ses propriétés pectorales, adoucissantes et laxatives. C'est le médicament de la toux, des rhumes, des catarrhes, de la péripneumonie, des irritations viscérales. Il plaît aux malades riches par son élégance, par son doux arome, par sa brillante couleur d'azur. Et qu'on ne s'y trompe point! les yeux de certains malades veulent être satisfaits. Il ne faut pas qu'un médecin se moque de leurs petits caprices. J'en ai vu qui étaient déjà soulagés en voyant verser du sirop de Violette dans une belle tasse de porcelaine. O l'excellent remède! s'écriait un sybarite tourmenté par la toux! Combien je le préfère à vos tisanes d'hôpital, à vos potions jaunâtres qui me font soulever le cœur!

Au reste les infusions de fleurs de Violettes, ainsi que le sirop délayé dans une quantité convenable d'eau chaude, sont des remèdes simples qui adoucissent, relâchent, humectent les organes irrités ou enflammés; qui favorisent les crises que la nature prépare par l'expectoration, par les sueurs, etc. Ces crises s'observent fréquemment quand on ne les trouble point par des remèdes actifs, par des purgations ou des saignées répétées. Qu'on ne dise point que ce sont des tisanes insignifiantes qu'il faut abandonner aux sœurs de la Charité : elles sont certainement béchiques, comme on les appelait jadis, et elles calment non seulement la toux, mais encore l'impatience des malades, toujours enclins à recourir aux remèdes violens.

Un vieux célibataire, maigre, sec, nerveux, très irritable, depuis long-temps asthmatique, éprouvait, depuis environ quinze jours, des oppressions, des suffocations suivies de défaillance. Nous lui avions conseillé plusieurs fois des infusions pectorales adoucies avec le sirop de Violettes, et ces boissons amenaient ordinairement une moiteur générale qui terminait les attaques. Cette fois la crise favorable se faisant trop attendre, on appelle en consultation un grand médecin, qui, n'osant pas trop censurer devant nous notre pratique *pusillanime,* propose des bols de castoreum, d'assa fœtida et de scille, avec une infusion de polygala de Virginie, et nous dit : « Qu'en pensez-vous, honorable confrère? — Je pense que le malade souffrira peut-être un peu plus; mais il a besoin d'une leçon, et je suis bien aise qu'il la reçoive d'un célèbre praticien. »

Le soir même notre asthmatique prend trois ou quatre bols, et trois tasses de tisane de polygala. La nuit fut orageuse. Il éprouva une anxiété inexprimable; la toux, les suffocations, les défaillances, semblaient annoncer une mort prochaine. A deux heures du matin, j'étais au chevet du lit du patient. « La leçon est bonne, me dit-il, je n'en veux pas d'autre, ne m'abandonnez point, je me confie entièrement à vos soins. »

On supprime les remèdes stimulans. On donne une infusion de fleurs de Violettes et de tilleul, blanchie avec un peu de lait. Le malade prend deux pédiluves, il est un peu mieux le lendemain. On continua la méthode adoucissante, on y joignit, tous les matins, deux tasses de petit-lait tiède, édulcoré avec le sirop de Violettes, et peu de jours après, une douce transpiration vint terminer l'attaque.

On mêle assez souvent les fleurs de Violettes avec quelques autres fleurs pectorales, telles que les fleurs de mauve,

de coquelicot, de bouillon blanc, et on en fait des infusions qu'on édulcore, soit avec du sucre, soit avec un sirop agréable. On les donne à petites doses souvent répétées; on prescrit aux malades le repos, et quelquefois le séjour dans le lit pendant les premiers jours, afin de rétablir et de favoriser la transpiration, dont la suppression est une cause fréquente des rhumes, des catharres, de l'enchifrenement, de la toux, etc.

Vous pouvez composer avec les fleurs de Violettes et le lait un agréable cosmétique, qui vous rendra la peau plus douce, plus fine, plus veloutée. Cette préparation n'est point difficile, elle a été inventée par les Calédoniens.

Frotte-toi la figure de lait de chèvre dans lequel des Violettes auront infusé, et nul prince sur la terre ne pourra résister à tes charmes (*Flore écossaise de Lightfoot*).

La racine de Violette jouit d'une propriété émétique que Boërhaave avait déjà signalée dans son *Histoire des Plantes*. Plus tard, Coste et Willemet ont confirmé l'observation de Boërhaave. Administrée en poudre, à la dose de deux scrupules, puis à celle d'un gros, cette racine a produit plusieurs vomissemens et plusieurs selles. Gilibert dit en avoir obtenu les mêmes effets. Nous avons donné nous-même ce remède à la campagne, et chaque fois il a provoqué des évacuations plus ou moins abondantes.

Une forte pincée de racine fraîche (deux ou trois gros), bouillie pendant un quart d'heure dans un verre d'eau, a fait vomir quatre fois un jardinier atteint d'une affection bilieuse, et l'a ensuite purgé trois fois copieusement. La même décoction, donnée trois jours après, a produit les mêmes résultats. Après ces évacuations, la maladie a pris un cours régulier, et elle s'est terminée vers le dixième jour.

Dans la même campagne (au château d'Hellenvilliers, dé-

partement de Loir-et-Cher), un jeune ouvrier éprouvait depuis environ huit jours un fort dévoiement accompagné de fièvre, de nausées fréquentes et de la perte totale de l'appétit. Une décoction préparée avec la racine et les feuilles de la même plante, exeita des vomissemens et des évacuations intestinales. La diarrhée, l'inappétence, la fièvre disparurent, et dix jours après ee jeune homme avait déjà repris son travail.

Ces observations prouvent l'efficacité de nos Violettes indigènes, et leur analogie d'action avec les Violettes exotiques, avec l'ipécacuanha blanc et autres racines vomitives. Au reste, M. Caventou a trouvé dans la racine de la Violette odorante une certaine quantité d'émétine.

VIOLETTE CANINE. *VIOLA CANINA.*

Viola canina. Linn. Spec. 1324. DC. Fl. Fr. 4464. Poir. Eneyel. Bot. 8, 636. Chev. Fl. Par. 3, 855. Engl. Bot. t. 620.

Cette espèce eroît dans les bois, dans les buissons, au milieu des bruyères, et varie dans son port, suivant son âge. Sa racine ramifiée, un peu ligneuse, pousse une tige grêle, couchée, qui se redresse en vieillissant, et porte des feuilles alternes, eordiformes, crénelées, dont les pétioles sont inégaux, fort longs, munis à leur base de stipules linéaires.

Les pédoncules portent ehacun une fleur penchée, bleue, inodore, de la grandeur de celle de la Violette odorante. Le ealice est à einq folioles étroites, pointues. Les capsules sont glabres et trivalves.

La racine de la Violette canine possède à peu près les mêmes qualités que celle de la Violette odorante. Administrée

en poudre, elle excite le vomissement et des évacuations alvines, d'après les expériences de Niemeyer, de Coste et de Willemet.

VIOLETTE TRICOLORE. *VIOLA TRICOLOR.*

Viola tricolor. LINN. Spec. 1326. DC. Fl. Fr. 4468. LAPEYR. Plant. Pyr. 1, 123. Fl. Dan. 623.

Cette plante, connue sous les noms de *Pensée*, d'*Herbe de la Trinité*, a des tiges rameuses, triangulaires, médiocrement élevées, garnies de feuilles pétiolées, oblongues, obtuses, plus ou moins profondément crénelées ou incisées, à stipules pinnatifides.

Les pédoncules sont longs, axillaires, terminés par une fleur d'un aspect velouté, teinte de jaune et de violet pourpre.

La violette tricolore est une plante européenne. Elle croît dans les prés montueux des Basses-Alpes, du Jura, des Pyrénées. On la trouve dans la vallée de Campan, à Grip, à Baigorry, etc. Soumise à la culture, elle brille dans les jardins, où elle étale la richesse et la variété de ses couleurs, mais elle n'a pas l'odeur suave de la Violette des buissons.

Cette plante, dont les vertus avaient été pressenties par quelques vieux botanistes, était presque abandonnée, et les auteurs modernes de matière médicale en faisaient à peine mention. Bergius, Haase, Strack surtout, l'ont tirée d'un injuste oubli. L'herbe fraîche manifeste une saveur amère et un peu âcre. Elle donne de la gomme, de l'albumine végétale, avec un extrait sucré et ductile. Son infusion concentrée est purgative; elle provoque aussi quelquefois le vomissement. D'après le témoignage de Bergius, cette infusion éva-

cue doucement les intestins, si on la prend par petites tasses d'heure en heure.

Strack nous a donné une dissertation intéressante sur la Violette tricolore. Il lui attribue une action spécifique sur la gourme ou croûte laiteuse des enfans (*De Crustâ lacteâ infantium, ejusdemque specifico remedio.* Fran. 1779).

Ce médecin observe que la plante exerce une action très prompte sur les voies urinaires et sur l'organe cutané; que l'éruption augmente d'abord d'une manière sensible, et que les croûtes tombent ensuite peu à peu par larges fragmens sans avoir endommagé la peau. Ainsi le traitement n'est pas long; quinze jours suffisent assez souvent, et il faut tout au plus un mois pour obtenir une guérison parfaite. On donne la Violette fraîche, dépouillée de ses fleurs et de ses racines, à la dose d'une poignée pour huit onces de décoction.

On l'emploie également sèche et réduite en poudre à la dose d'un demi-gros ou d'un gros, quelquefois d'un gros et demi. On la fait bouillir dans l'eau, ou mieux encore dans le lait, auquel elle ne donne aucun mauvais goût, et dont on peut même faire des bouillies pour servir à la nourriture des enfans.

Les observations de Strack se trouvent confirmées par celles du docteur Haase, qui a employé le même remède avec non moins de succès. Ce médecin dit que la plante desséchée jouit d'une action purgative si on la donne à forte dose. Ainsi, une once et demie qu'on fait bouillir dans une livre d'eau, purge trois ou quatre fois.

Voltelen regarde également la Violette tricolore comme un excellent remède, non seulement contre la gourme des enfans, mais encore contre la plupart des affections cutanées. Il la donne intérieurement, soit en poudre, soit en décoction; et lorsque les symptômes résistent, il l'applique en cataplasme

sur les parties malades. A la vérité, ce remède n'a pas toujours répondu à son attente, mais il lui a procuré de nombreux succès.

Certes, nous ne dirons pas avec Strack que la Violette tricolore est aussi efficace contre la gourme des enfans que le quinquina contre les fièvres intermittentes, mais nous devons nous plaindre de ce qu'on abandonne cette précieuse plante, parce qu'elle ne fait point de miracles, qu'elle ne guérit point les maladies de la peau facilement et promptement, et que quelques praticiens spéciaux n'en ont retiré qu'un faible avantage.

Mais où sont les substances qui triomphent aisément des affections cutanées? Qu'on nous les montre, nous les recommanderons à nos lecteurs. Les préparations mercurielles ou arsenicales! voilà sans doute des remèdes héroïques, mais quel abus n'en fait-on pas journellement? Nous avons vu une jeune demoiselle condamnée à prendre matin et soir de petites doses d'une potion arsenicale pour une teigne faveuse qui couvrait sa tête. Cette pauvre malade toussait depuis long-temps; elle était maigre, d'un tempérament nerveux. Le remède héroïque n'effleura pas même la teigne, mais il attaqua vivement l'organe pulmonaire, et il survint un crachement de sang qui épuisa et fit périr la jeune fille.

La Violette tricolore est encore utile à la suite de la répercussion de la croûte de lait, lorsqu'il survient quelque affection spasmodique. Baumes, célèbre praticien de Montpellier, notre maître et notre ami, a recommandé cette plante dans son *Traité des Convulsions*.

Un jeune médecin a-t-il à traiter quelque maladie de la peau, il doit toujours commencer par les remèdes simples, surtout remonter aux causes qui ont pu influer sur son déve-

loppement. S'il s'en tient aux spécifiques, il sera souvent trompé dans son attente, et il changera à chaque instant de remèdes sans être plus heureux. Mais si, dans cette pratique vacillante, il a le bon esprit de n'employer que les moyens les plus doux, et d'y joindre un bon régime, un exercice convenable, il obtiendra assez souvent la guérison de ses malades, grâce aux ressources de la nature qui sont infinies.

VIOLETTE ÉMÉTIQUE.

VIOLA IPECACUANHA.

Viola ipecacuanha. Linn. Syst. Veg. 669. Mater. med. 194.—*Ionidium ipecacuanha.* Vent. Jard. Malm. 27.

Ses racines blanchâtres, composées de fibres rameuses, poussent des tiges droites, lisses, cylindriques, hautes d'environ deux pieds, garnies de feuilles alternes, elliptiques ou ovales, vertes, légèrement velues en dessous, finement dentées en scie à leur contour, soutenues par des pétioles très courts, accompagnées à leur base de deux stipules opposées, lancéolées, pubescentes, relevées en carène, et terminées par une arête.

Les fleurs sont solitaires, latérales, axillaires, blanches, portées sur un pédoncule simple, muni vers le milieu de deux bractées très courtes, lancéolées, velues à leur sommet. Le calice a cinq folioles garnies de petites pointes à leurs bords, point prolongées à leur base. La corolle offre cinq pétales onguiculés, deux plus longs, réfléchis, échancrés à leur sommet, trois inférieurs dont un très grand, élargi, obtus, pubescent en dessous, relevé en bosse à sa base, mais sans éperon.

Cette plante croît naturellement dans plusieurs contrées du Brésil. On croit que ses racines fournissent l'ipécacuanha blanc. Cette espèce d'ipécacuanha se distiugue par des anneaux irréguliers, semi-circulaires, blancs, dont la cassure est résineuse. M. Pelletier en a obtenu de l'émétine, une matière grasse, et une assez grande quantité d'amidon.

La Violette à petites fleurs (*Ionidium parviflorum.* Vent.) a des racines qui se trouvent souvent confondues avec celles de l'espèce précédente, et qui jouissent également d'une propriété émétique.

Il ne faut point confondre ces racines provenant de différentes espèces de Violette, avec le véritable ipécacuanha fourni par plusieurs plantes de l'ordre des rubiacées; celui-ci est plus actif et plus estimé des médecins. (Voyez notre *Phytographie médicale,* tome II, p. 321.)

CARYOPHYLLÉES. *CARYOPHYLLEÆ.*

Caryophylleæ. Juss. DC. Vent.

OEILLET. *DIANTHUS.*

Calice tubuleux, à cinq dents, muni à sa base d'écailles imbriquées. Corolle à cinq pétales onguiculés, souvent dentés à leur limbe. Dix étamines. Deux styles; capsule oblongue, uniloculaire, s'ouvrant au sommet en quatre valves.

OEILLET DES JARDINS.

DIANTHUS CARYOPHYLLUS.

Dianthus caryophyllus. Linn. Spec. 587. Lapeyr. Plant. Pyr. 1, 241. Pirol. Hort. Franç. 470. Engl. Bot. t. 24.

C'est une plante originaire des montagnes des provinces méridionales, que tout le monde connaît, que tout le monde admire. Elle réunit à la vivacité, à l'éclat de ses couleurs, le parfum le plus suave. Ses tiges sont faibles, articulées, peu rameuses, entourées à leur partie inférieure d'une touffe de feuilles linéaires, épaisses, canaliculées, d'un vert glauque. On voit à chaque articulation deux feuilles opposées, également étroites, mais plus courtes et plus petites, à mesure qu'elles se rapprochent du sommet de la tige.

Les fleurs sont terminales, solitaires, rouges ou panachées. Elles ont un calice cylindrique, strié, à cinq dents aiguës, à quatre écailles ovales, très courtes, une corolle à cinq pétales crénelés, dix étamines et deux styles. Le fruit est une capsule oblongue, à une seule loge, à semences noires et comprimées.

L'Œillet des jardins se reproduit par la culture sous une multitude de variétés plus ou moins belles, plus ou moins brillantes. On en voit à fleurs roses, violettes, couleur de feu ou d'un rouge cramoisi; à fleurs d'un blanc de neige, d'un violet pourpre et agréablement panachées. Toutes ces variétés sont parfaitement décrites dans *l'Horticulteur français*, publié par mon savant ami, M. Pirolle. Elles demandent à être cultivées avec soin et intelligence, si l'on veut conserver la pureté de leurs couleurs.

Cette plante, dont le premier nom (*Dianthus*) dérivé du grec, veut dire fleur de Jupiter, fleur céleste, fleur divine par sa beauté, méritait bien les hommages des poètes. Parny, dans une charmante épître intitulée *Les Fleurs*, a décrit sa culture en vers élégans :

Le tendre Œillet est faible et délicat;
Veillez sur lui; que sa fleur élargie
Sur le carton soit en voûte arrondie.
Coupez les jets autour de lui pressés;
N'en laissez qu'un, la tige en est plus belle.
Les autres brins dans la terre enfoncés
Vous donneront une tige nouvelle;
Et, quelque jour, ces rejetons naissans
Remplaceront leurs pères vieillissans.

De Thou, Jacques Moireau, Rapin, ont également

chanté l'Œillet, et le grand Condé ne dédaignait pas de le cultiver dans ses parterres, à Chantilly. On connaît le quatrain que mademoiselle de Scudéry fit à ce sujet.

En voyant ces OEillets qu'un illustre guerrier
Arrose d'une main qui gagna des batailles,
Souviens-toi qu'Apollon bâtissoit des murailles,
Et ne t'étonne pas que Mars soit jardinier.

Le cœur des gros Œillets a quelquefois facilité de furtifs messages, et les parfums d'un bouquet ont pu donner plus de charme à un tendre aveu. Cette innocente ruse nous rappelle une époque bien fatale. Un billet fut adressé de cette manière, au Temple, à Marie-Antoinette. Quelque âme compatissante avait sans doute voulu consoler l'infortunée prisonnière, ou favoriser son évasion. Mais Dieu seul pouvait la soustraire à nos exécrables tyrans, il ne voulut pas faire ce miracle.

L'Œillet rouge exhale une odeur agréable de gérofle, c'est l'Œillet des médecins. Ses pétales fournissent une substance extractive odorante, légèrement amère. On les emploie rarement en infusion, mais on en prépare un sirop d'une saveur douce, aromatique, d'un usage fréquent dans les potions stomachiques et cordiales. La dose de ce sirop est d'environ une once, qu'on mêle quelquefois à une égale quantité de sirop de quinquina, d'eau de menthe et d'eau de cannelle simple. Ce julep, d'une saveur assez agréable, excite doucement les membranes de l'organe digestif. On le donne, à la dose d'une ou deux cuillerées, de deux en deux heures, aux personnes qui ont été affaiblies par des évacuations excessives. Il seconde et soutient les efforts de la na-

ture, à la veille des crises, dans les fièvres putrides et ataxiques; il hâte le cours de la convalescence.

Les fleurs d'Œillet servent à composer des liqueurs de table, auxquelles elles donnent un parfum de gérofle sans âcreté, tandis que les ratafias qu'on prépare avec le gérofle exotique produisent une sorte d'ardeur dans la gorge et dans tout le canal digestif. On en fait également des parfums très agréables.

L'Œillet superbe (*Dianthus superbus*), variété dont les pétales sont très découpés, possède des vertus analogues. Il répand une odeur délicieuse, surtout la nuit.

SAPONAIRE. *SAPONARIA.*

Calice tubuleux, à cinq dents, dépourvu d'écailles à sa base. Corolle à cinq pétales, dont l'onglet égale la longueur du calice. Dix étamines. Deux styles. Capsule uniloculaire s'ouvrant au sommet.

SAPONAIRE OFFICINALE.

SAPONARIA OFFICINALIS.

Saponaria officinalis. Linn. Spec. 544. DC. Fl. Fr. 4303. Desv. Fl. Anj. 305. Chev. Fl. Par. 3, 843. Fl. Dan. t. 543.

C'est une jolie plante qui croît par touffes, pendant l'été, dans les haies, aux bords des champs, des vignes, des rivières. Sa racine est longue, fibreuse, traçante. Ses tiges sont fortes, cylindriques, articulées, pubescentes, garnies

de feuilles alternes, ovales, terminées en pointe arrondie, d'un vert foncé à leur face supérieure, plus pâles en dessous et à nervures concentriques.

Les fleurs terminent la tige et les rameaux en formant une espèce de panicule verticillée. Elles sont odorantes, blanches ou d'un rose tendre.

Voici encore une plante précieuse, peu employée, sinon tout-à-fait abandonnée en France. Il y a quinze ou vingt ans c'était un remède fondant, dépuratif, diurétique, etc., que les médecins avaient pris en affection, et qu'ils prescrivaient dans la plupart des maladies chroniques; aujourd'hui on craindrait presque d'en parler dans une consultation. La Saponaire n'aurait-elle pas répondu à l'attente des praticiens; ou ceux-ci n'y auraient-ils renoncé que par une sorte d'inconstance dont les meilleurs esprits ne sont pas toujours exempts?

Cependant cette plante, qui croît partout, et que nous foulons aux pieds, a été signalée comme un remède admirable contre la goutte, le rhumatisme, les maladies de la peau, etc. Parmi les étrangers, Stahl, Boërhaave, Cartheuser, Triller, Bergius; en France, Barthez, Peyrilhe, Alibert et autres praticiens célèbres, lui ont donné les plus grands éloges.

Toutes ses parties, et surtout sa racine, sont amères et un peu âcres. Elles fournissent une matière extractive particulière qui rend l'eau spumescente comme le savon.

Barthez met la Saponaire au premier rang des remèdes propres à combattre la diathèse goutteuse. Elle est douée, dit-il, de principes savonneux et résolutifs, de vertus diaphorétiques et diurétiques manifestes. Bergius exprime la même opinion, et recommande surtout la décoction concentrée de la plante, comme la meilleure boisson qu'on

puisse donner dans le traitement de la goutte et du rhumatisme.

Est-ce par sa vertu tonique et savonneuse qu'elle modifie les affections arthritiques? Nous ne saurions le dire. Mais l'expérience est là, avec des faits nombreux, irrécusables, cela suffit aux vrais praticiens. Sans doute on ne donnera point la Saponaire dans la période aiguë de ces maladies; mais lorsque la fièvre et les signes d'irritation commenceront à décroître, la décoction de la plante fraîche ou de ses racines desséchées, édulcorée avec du miel, favorisera les mouvemens organiques, sontiendra les efforts naturels, hâtera la coction et la crise, comme disaient les anciens.

La décoction de Saponaire convient surtout aux hypochondriaques dont les entrailles ont été plus ou moins atteintes de l'irritation goutteuse. L'instant d'en faire usage est annoncé par l'engorgement des viscères, par l'atonie des membranes digestives, et par une sorte de langueur de la force vitale. Ce remède est plus efficace, plus sûr que les véritables amers dont l'action énergique pourrait raviver l'éréthisme des entrailles.

Dans notre pratique particulière, nous avons plusieurs fois constaté ses bons effets dans l'engorgement viscéral qui succède aux fièvres intermittentes rebelles. Mais il est bon d'observer à ceux qui n'ont peut-être pas obtenu les mêmes succès, que nous l'avons toujours donnée à hautes doses, en extrait ou en décoction concentrée. Quelquefois aussi, nous avons employé le suc de la plante fraîche, à la dose de cinq ou six onces tous les matins.

Lorsque cette plante jouissait de toute sa vogue, quelques praticiens l'appliquaient à presque toutes les maladies syphilitiques. Mais ils ont dû s'apercevoir qu'il faut d'autres remèdes pour les vaincre, et que les meilleurs végétaux, sans

l'aide du mercure, sont presque toujours insuffisans, lorsque le mal est invétéré et profond. Toutefois nous sommes de l'avis de Stahl et de Cartheuser, qui ont mis cette plante indigène bien au-dessus de la salsepareille. On peut d'ailleurs l'employer, dans les affections graves, comme remède auxiliaire du mercure.

Jurine et quelques autres praticiens ont observé que les affections syphilitiques rebelles au mercure, surtout les ulcères du palais et des amygdales, se dissipaient sous l'influence de la Saponaire, administrée tous les jours en extrait, à la dose d'un à deux gros, et en même temps en décoction concentrée.

Enfin un homme spécial qui a fait une longue étude des maladies de la peau, M. le professeur Alibert, a pu se convaincre de l'efficacité de la Saponaire dans le traitement des dartres furfuracées et squammeuses.

On administre la Saponaire en décoction. Si on emploie les tiges et les feuilles, la dose est d'une poignée pour deux livres de colature. Certains praticiens donnent la préférence à la racine, comme étant douée de principes plus actifs. La dose est de deux onces bouillies dans deux livres d'eau, jusqu'à réduction d'un tiers. On édulcore ces boissons avec du miel. On prend l'extrait sous la forme de pilules ou d'électuaire, à la dose d'un ou deux gros.

Fouquet, célèbre professeur de Montpellier, était grand partisan de la Saponaire, qu'il administrait sous toutes les formes, tantôt seule, tantôt mêlée à d'autres plantes apéritives. Voici un bouillon qu'il prescrivait pour dissiper les engorgemens abdominaux qui succèdent aux fièvres intermittentes prolongées.

Bouillon apéritif.

Prenez, collet de mouton, quatre onces; racine de Saponaire, demi-once; racine de garance, deux gros; feuilles de chicorée sauvage, une poignée. Faites cuire dans une pinte et demie d'eau jusqu'à réduction d'une pinte.

On prend ce bouillon tiède, le matin à jeun en quatre tasses, à sept, à huit, à neuf et à dix heures. On ajoute à la première tasse seulement un scrupule d'acétate de potasse, et on augmente progressivement la dose de ce sel jusqu'à deux gros.

La Saponaire anguleuse (*Saponaria vaccaria*) qui croît dans les champs, et qu'on appelle Blé-de-vache, parce que les bestiaux la mangent avec avidité, partage les propriétés de l'espèce précédente. Gesner a loué particulièrement la vertu des semences dans les affections calculeuses.

Le genre Gypsophile renferme plusieurs espèces dont les vertus se rapprochent de celles de Saponaires.

La Gypsophile struthium (*Gypsophila struthium*) est un arbrisseau rameux et touffu qui croît dans les terrains arides et incultes de l'Europe méridionale, et qui est très commun en Espagne. Elle est inodore, mais elle contient un suc amer et savonneux, qui paraît avoir beaucoup d'analogie avec les principes de la Saponaire officinale. Les Espagnols s'en servent pour nettoyer le linge.

Nous signalerons en même temps la Gypsophile des murs (*Gypsophila muralis*) et la Gypsophile saxifrage (*Gypsophila saxifraga*), plantes caryophyllées qui croissent en France dans les sables et les terrains pierreux.

LINÉES. *LINEÆ.*

Lineæ. DC. Desf.

LIN. *LINUM.*

Calice persistant, à cinq folioles. Corolle à cinq pétales onguiculés. Dix étamines, dont cinq stériles. Cinq styles; cinq stigmates. Capsule globuleuse, terminée en pointe, à plusieurs loges et à plusieurs valves. Semences ovoïdes, comprimées, lisses, luisantes, dépourvues de périsperme.

LIN COMMUN. *LINUM USITATISSIMUM.*

Linum usitatissimum. Linn. Spec. 397. DC. Fl. Fr. 4446. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 170. Blackw. Herb. t. 160.

C'est une plante remarquable par sa taille svelte, légère, élégante, et par ses fleurs d'un bleu céleste. Sa tige est droite, lisse, cylindrique, rameuse à son sommet, haute d'environ deux pieds. Ses feuilles sont éparses, très étroites, lancéolées, aiguës, d'un vert tendre.

Les fleurs sont pédonculées, terminales; elles ont un calice à cinq folioles ovales, pointues, marquées de trois nervures, une corolle à cinq pétales bleus, légèrement crénelés à leur bord supérieur.

Il est très commun en été, dans les pâturages montueux, sur les pelouses, aux bords des chemins et des bois.

Le Lin est une plante fort ancienne. On a cru qu'il fut d'abord trouvé dans les lieux voisins du Nil. Isis, dit-on, inventa l'art de le filer et d'en faire de la toile. Les prêtres égyptiens étaient vêtus de Lin, d'où leur venait le surnom de *Linigeri*. Les initiés aux mystères d'Isis portaient aussi des habits de Lin.

Hérodote et Plutarque parlent d'étoffes tissues avec le Byssus dont les Égyptiens enveloppaient les cadavres. Forster assure que ce Byssus n'est autre chose que du coton. L'inspection des bandelettes que portent les momies le démontre rigoureusement. Rouelle disait également, en 1750, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences : « Toutes les toiles de momies que j'ai eu occasion d'examiner, sont de coton. Les morceaux de linge dont les oiseaux embaumés sont garnis, sont aussi de coton. »

Mais cette ancienne opinion, soutenue par d'autres savans, vient d'être renversée par une simple observation microscopique. James Thompson ayant annoncé qu'il avait reconnu la structure des fils de Lin dans les toiles servant d'enveloppe aux momies d'Égypte, M. Dutrochet a vérifié l'exactitude de cette expérience à l'aide du microscope.

L'organisation des fils de coton diffère sensiblement de celle des fils du Lin. Ceux-ci sont cylindriques, et comme coupés de distance en distance par des nœuds, tandis que les fils de coton ressemblent à de petits rubans tordus sur eux-mêmes, de manière à représenter une lame en spirale ; cette disposition se conserve, quelle que soit la préparation que l'on ait fait subir à ces fils ; on les retrouve même dans les papiers fabriqués avec ces deux espèces de matière.

Tous les échantillons d'étoffes diverses trouvées dans les

tombeaux de Thèbes, et entre autres une tunique entière, des toiles garnies de franges, une sorte de peluche, des mousselines, un paquet de fil à coudre, etc., ont été reconnus pour être du Lin. (Académie des Sciences, séance du 22 mai 1837.)

Virgile, Ovide, Hippocrate, Galien, Pline et autres anciens auteurs ont connu le Lin. Pline s'étend non seulement sur sa culture, mais encore sur la plupart de ses usages. Chez les Romains on en faisait de la toile, des tentes, des voiles et des cordages de vaisseau. « Et quoi de plus merveilleux, dit Pline, qu'une plante qui rapproche l'Égypte de l'Italie à un tel degré que Galérius et Babillus, tous deux préfets d'Égypte, passèrent, le premier en sept jours, et l'autre en six jours, du détroit de Sicile au port d'Alexandrie ! »

Toutes les nations barbares sorties des forêts de la Germanie et de la Scandinavie, étaient vêtues de Lin au moment de leur migration. On cultive aujourd'hui dans presque toute l'Europe cette plante, également précieuse pour les arts, l'économie domestique et la médecine. L'écorce de la tige donne une matière filamenteuse avec laquelle on fabrique des tissus d'une grande beauté.

Hippocrate se servait de la filasse de Lin comme d'une sorte de moxa contre la sciatique invétérée. « Quand la douleur se fixe dans un endroit, et qu'on ne peut l'apaiser par des remèdes, on y met le feu avec du Lin cru. » Il dit plus bas, en parlant de la goutte : « Cette maladie est de longue durée, très douloureuse, point mortelle. Quand la douleur persiste dans les doigts, on met le feu un peu au-dessus de l'articulation avec du Lin cru. » (*Traité des Affections.*)

Les graines fournissent un mucilage abondant, avec une

huile grasse, onctueuse. D'après l'analyse du professeur Vauquelin, ce mucilage contient de la gomme, une substance animale, de l'acide acétique, de l'acétate de potasse et de chaux, du sulfate et du muriate de potasse, du phosphate de chaux et de potasse, de la silice, etc.

La médecine dogmatique, la médecine usuelle et vulgaire, font un fréquent usage de la graine de Lin. C'est un remède qui humecte, relâche, adoucit les organes irrités, surtout les voies digestives et l'appareil urinaire. Son infusion aqueuse calme, modifie l'inflammation produite par les violens purgatifs, par les poisons âcres. On la donne dans les affections aiguës du poumon pour combattre l'ardeur, la sécheresse des voies aériennes; dans les flux dysentériques, dans les diarrhées qui se développent avec des symptômes inflammatoires. Ceux qui éprouvent habituellement de la difficulté dans l'émission des urines, avec un spasme plus ou moins douloureux dans les reins ou dans la vessie, sont presque immédiatement soulagés par quelques tasses d'infusion de graine de Lin.

L'action apéritive et diurétique de cette boisson est due au mucilage dont elle est chargée, et en même temps aux principes salins qui entrent dans la composition chimique de ce mucilage. Ce qui prouve l'efficacité de cette combinaison, c'est que d'autres substances douces ou mucilagineuses ne produisent pas à beaucoup près les mêmes effets.

On doit préférer, pour l'usage intérieur, l'infusion des graines de Lin dans l'eau chaude à la décoction, surtout à la décoction prolongée, qui devient trop mucilagineuse et qui fatigue l'estomac.

Potion calmante de Kœmpf.

Prenez : Tête de pavot blanc concassée, n° 1, faites bouillir pendant un quart d'heure dans suffisante quantité d'eau ; ajoutez, vers la fin de l'ébullition, semences de Lin, deux gros ; laissez infuser, et faites dissoudre un jaune d'œuf frais dans la colature, qui doit être de huit onces.

On prend toutes les heures une ou deux cuillerées à bouche de cette potion. Kœmpf la recommande contre les diarrhées très douloureuses.

On prépare, avec la décoction, des lavemens à l'aide desquels on combat l'éréthisme des gros intestins, les constipations opiniâtres. L'action douce et relâchante de ces clystères se porte sympathiquement sur les reins, sur la vessie, sur les voies utérines, et contribue à dissiper l'irritation inflammatoire de ces divers organes. Ils sont également propres à calmer les coliques, les diarrhées douloureuses, le ténesme qui accompagne les congestions hémorrhoïdales.

Cette même décoction sert à faire des lotions adoucissantes qu'on applique sur les parties douloureuses, irritées, phlogosées. On l'ajoute aux bains, aux demi-bains, où l'on mêle aussi quelquefois d'autres substances mucilagineuses pour les rendre plus émolliens, plus efficaces.

Lorsque la peau est rugueuse, ridée, chagrinée, on s'empresse d'avoir recours aux cosmétiques des charlatans mâles et femelles. Les femmes qui ont la peau belle veulent l'embellir encore, et recherchent également ces mêmes cosmétiques dont les effets ne sont pas toujours sans inconvénient. Les plus inoffensifs, comme les eaux aromatiques de mélisse, de Cologne, etc., qu'on met ordinairement dans le bain,

rendent la peau plus dense, plus rude, et altèrent sa couleur.

Voici un bain fort simple, qu'on dédaignera peut-être, parce que la recette en est vulgaire et qu'elle ne vient pas du sérail du Grand-Seigneur, mais qui est excellent pour donner de la souplesse et de la fraîcheur à la peau.

Bain adoucissant.

Vous faites bouillir, pendant une heure, un pied de veau et trois onces de racine de guimauve coupée par fragmens, dans environ quatre pintes d'eau. Vers la fin, vous y ajoutez deux onces de graines de Lin enveloppées dans un nouet. Vous passez à travers un linge cette décoction en l'exprimant, et vous délayez quatre onces d'amidon dans la colature, que vous versez ensuite dans le bain.

Ce bain rend la peau plus souple, plus veloutée, plus fraîche. Nous l'avons souvent conseillé à des vieillards qui avaient la peau sèche et aride, à des enfans amaigris, souffrans, à des femmes nerveuses, irritables, à quelques hypochondres tourmentés par des fluxions hémorrhoïdales, et ces différens sujets s'en sont ordinairement fort bien trouvés. Dans les maladies de la peau, dans les dartres accompagnées de douleurs locales, de démangeaisons quelquefois horribles, il procure un soulagement immédiat, et il seconde l'action des remèdes intérieurs. Dans les cas graves, on en prend un le matin et un autre le soir. Le sommeil en devient plus facile et plus paisible.

On prépare, avec la graine de Lin pulvérisée, des topiques, des cataplasmes, dont on recouvre les surfaces irritées ou enflammées, les tumeurs, les phlegmons, les ulcères dou-

loureux, etc. Ces topiques sont journellement appliqués sur les membres attaqués par la goutte ou par le rhumatisme, et quelquefois ils produisent un soulagement remarquable.

Les médecins n'ont pas oublié une époque fameuse (c'était sous l'empire), où le gouvernement paya vingt-quatre mille francs un cataplasme de graine de Lin, présenté comme un remède spécifique contre la goutte. Les sociétés savantes avaient donné leur avis à ce sujet; on avait recueilli quelques observations; on avait interrogé des goutteux, ils avaient répondu que ce remède les avait guéris. Comment douter de sa vertu spécifique? Il faut dire que l'inventeur mêlait au cataplasme un peu d'eau de chaux et une certaine quantité de décoction de salsepareille. Mais ces deux ingrédiens n'étaient là que pour relever la qualité un peu vulgaire du topique. Les journaux transmettaient à toute la France les miracles du *remède Pradier*.

C'était une révolution complète parmi les goutteux. Les épiciers, les marchands de graines ne savaient où donner de la tête, ils craignaient de manquer de graines de Lin. Les médecins qui avaient étudié, approfondi la nature de la goutte, avaient prédit la chute prochaine du spécifique, elle ne se fit pas attendre; quelques mois suffirent pour cela. Les savans furent mystifiés, les goutteux déçus de leur espoir, et les vingt-quatre mille francs perdus. Hommes modestes, qui usez votre vie dans des travaux utiles, consciencieux, laissez l'intrigue se débattre, surtout ne vous découragez point! Si vos veilles restent sans récompense, on saura peut-être un jour que vous avez vécu, et la postérité, plus généreuse, bénira votre mémoire.

Revenons à nos topiques émolliens. Lorsque les accès de goutte s'accompagnent d'une irritation violente, ces topiques,

souvent renouvelés, relâchent les parties crispées, tendues, soulagent la douleur. Mais ces irritations locales qu'on veut dissiper à tout prix, ces douleurs déchirantes sont elles-mêmes une sorte de remède, remède cruel sans doute, mais qui abrége la durée de l'attaque. Le médecin qui observe attentivement ne craint pas pour les jours du goutteux qui souffre, lorsque la maladie suit un cours régulier; mais il s'alarme avec raison si les douleurs se dissipent, s'il survient en même temps des suffocations, des défaillances, et autres phénomènes annonçant le déplacement de la goutte.

Au reste, les cataplasmes de farine de graine de Lin sont préférables aux applications narcotiques, qui peuvent, non seulement porter l'irritation arthritique sur les organes intérieurs, mais encore détruire le sentiment et le mouvement des membres malades. Mais il faut savoir en régler l'emploi, c'est-à-dire n'en faire usage que lorsque les douleurs sont très violentes, et les cesser aussitôt qu'elles sont supportables. L'abus des topiques émolliens affaiblit les mouvemens musculaires, et prive le malade des bienfaits de l'exercice. C'est ainsi que le *remède Pradier,* qu'on appliquait journellement sur toute la surface des membres frappés de la goutte, a rendu plusieurs goutteux impotens pendant des années entières.

Cataplasme contre la pleurodynie.

Préparez un large cataplasme de farine de graine de Lin, et arrosez-le avec une cuillerée à bouche de teinture de safran. On recouvre la partie malade de ce topique, qui doit être renouvelé au bout de huit ou dix heures. Lorsque la douleur est très vive on peut l'arroser avec trente ou quarante gouttes de laudanum liquide de Sydenham.

Ce cataplasme apaise ou soulage les douleurs névralgiques. Appliqué sur les articulations et les membres sujets à la goutte, lorsque la fluxion goutteuse les a brusquement abandonnés, il a quelquefois suffi pour l'y rappeler. Mais, comme nous le disions tout à l'heure, il ne faut point abuser de ces applications sédatives.

L'huile exprimée de la graine de Lin est elle-même un remède émollient très efficace, qu'on administre par cuillerées dans les phlegmasies intestinales, dans la néphrite, dans la dysenterie, etc. Deux ou trois cuillerées, répétées d'heure en heure, deux, trois et quatre fois, ont quelquefois vaincu les constipations les plus opiniâtres. On donne également l'huile de Lin dans les coliques spasmodiques, et l'on fait, en même temps, des embrocations sur l'abdomen avec cette huile, après y avoir ajouté quelques grains de camphre et quelques gouttes de teinture anodyne.

Dans les temps de disette, on a essayé, dans quelques pays du Nord, de faire une sorte de pain avec la farine de graine de Lin. Ces essais ont été malheureux.

Plenck dit que l'huile sert à assaisonner les choux et autres alimens, et que quelques personnes leur trouvent un goût délicat. Nous ne pensons pas que cette huile prenne dans la cuisine française. Nous sommes bien capricieux dans nos modes, dans notre politique, etc.; mais nous sommes plus fidèles aux lois de la gastronomie, et l'huile de Lin ne remplacera jamais nos huiles d'Aix ou d'Avignon.

LIN CATHARTIQUE.

LINUM CATHARTICUM.

Linum catharticum. Linn. Spec. 402. DC. Fl. Fr. 4452. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 173. Balb. Fl. Lyon. 1. 129. Fl. Dan. t. 851. Engl. Bot. 382.

Sa tige est droite, haute de cinq ou six pouces, glabre, rameuse à son sommet. Ses feuilles sont opposées, lisses, ovales, obtuses.

Les fleurs assez petites, et penchées avant leur développement, forment une sorte de panicule dichotome à l'extrémité des rameaux. Les pétales sont blancs, jaunâtres à leur onglet, et une fois plus longs que le calice.

Cette plante abonde dans les prés, dans les champs. Elle est très amère, et lorsqu'on la froisse entre les doigts elle répand une odeur forte, nauséabonde. Son nom annonce ses propriétés. En effet, cette espèce de Lin purge assez vivement, et même sans coliques, au rapport de quelques botanistes.

Linné se plaint de ce qu'on a abandonné cet excellent purgatif indigène. Gilibert recommande la plante fraîche, à la dose d'une demi-once, bouillie dans un verre d'eau avec du miel. Cette purgation n'est point désagréable. Deux onces de la même plante, infusées dans deux verres de vin, ont purgé et fait vomir deux paysans robustes, mais sans causer ni chaleur d'entrailles, ni coliques. La dose

des tiges et des feuilles sèches est de deux gros en infusion aqueuse.

Voilà des qualités qui devraient faire réhabiliter cette plante parmi les purgatifs indigènes, aujourd'hui que la méthode évacuante commence à reprendre faveur.

PORTULACÉES. *PORTULACEÆ.*

Portulaceæ. Juss. Vent. DC.

POURPIER. *PORTULACA.*

Calice persistant, comprimé, divisé en deux valves à son sommet. Corolle à cinq pétales. Six à douze étamines. Ovaire quelquefois adhérent au calice par sa base; un style très court, terminé par quatre ou cinq stigmates. Capsule à une seule loge, s'ouvrant en travers, contenant un grand nombre de semences attachées à un réceptacle libre.

POURPIER CULTIVÉ.

PORTULACA OLERACEA.

Portulaca oleracea. Linn. Spec. 638. DC. Fl. Fr. 3637. Plant. Gr. t. 123.

C'est une plante d'origine exotique, qui depuis long-temps s'est acclimatée en Europe, et qu'on cultive dans les jardins potagers. Elle a des tiges tendres, succulentes, lisses, rameuses, un peu couchées; des feuilles oblongues, cunéiformes, obtuses, charnues; des fleurs jaunes, sessiles, réunies plusieurs ensemble vers le sommet des rameaux,

s'ouvrant à onze heures du matin, et se flétrissant vers deux heures de l'après-midi.

On en distingue une variété, à feuilles d'un vert jaunâtre. Elle porte le nom de *Pourpier doré*.

Le Pourpier se plaît dans les terrains gras, un peu humides. Ses tiges et ses feuilles sont tendres, succulentes, mucilagineuses, d'une saveur acidule et un peu âpre. Elles contiennent du malate de chaux.

Si l'on jugeait cette plante oléracée par les éloges qu'elle a reçus de quelques vieux pharmacologues, on serait tenté de croire qu'elle est pourvue d'éminentes propriétés. On employait anciennement le suc exprimé de l'herbe fraîche dans le traitement des hémorrhagies, du calcul, du scorbut, des fièvres ardentes. Aujourd'hui on n'estime que ses qualités alimentaires, et, sous ce rapport, on en conseille l'usage aux personnes bilieuses, d'un tempérament sec, chaleureux. Mangé en salade, le Pourpier est, dit-on, un excellent vermifuge. Comme c'est un remède facile, et en même temps inoffensif, on pourrait le donner aux enfans tourmentés par les vers.

Les amateurs de salade, qui aiment à varier ce genre d'aliment, devraient faire usage du Pourpier, surtout du Pourpier doré qui est plus tendre. Ses feuilles succulentes, agréablement acides, leur plairaient sans doute, assaisonnées avec du vinaigre à l'estragon et de l'huile d'Aix. Cette salade rafraîchissante viendrait à propos après les mets épicés ou un peu gras.

Le Pourpier se mange également cuit avec les viandes dont il relève le goût. En Allemagne, on passe les tiges et les feuilles à l'eau bouillante, puis on les fait frire avec du

beurre; on y ajoute du sucre, de la crême et des jaunes d'œufs.

Dans quelques ménages on fait confire le Pourpier dans du vinaigre avec du sel, et on conserve cette espèce d'assaisonnement pour l'hiver.

On fait un potage léger, rafraîchissant, et en même temps nutritif, en mêlant le Pourpier à quelques autres plantes potagères. En voici la recette.

Potage printanier.

Vous prenez une poignée de Pourpier, autant d'oseille, de laitue et de cerfeuil, avec un litre de pois fins, et vous les faites cuire pendant deux heures dans du bouillon fait avec soin.

Ce potage printanier récrée l'estomac blasé par la bonne chère, lui donne un peu de repos et de nouvelles sensations. C'est comme une sorte de trève après de pénibles combats. On le continue pendant trois ou quatre jours, et on fait des promenades à pied ou à cheval.

Nous l'avons quelquefois conseillé à des gourmands prêts à tomber dans l'hypochondrie parce qu'ils avaient perdu l'appétit; mais nous leur disions sérieusement: « Ce potage ne réussira point, si vous n'allez tous les jours au bois de Boulogne ou à Meudon. » Le mouvement et l'attrait de la friandise, voilà deux grands ressorts pour le médecin qui connaît le monde. Prescrivez l'exercice, ou des frictions sur la peau à un homme sédentaire et friand qui ne mange plus, il ne vous entend point; ajoutez à cette ordonnance un plat nouveau, il commence à vous comprendre. On a dit qu'il fallait prendre l'homme par ses passions; ce n'est point le cœur d'un gourmand qu'il faut sonder, c'est son estomac : tout est là.

La Montie des fontaines (*Montia fontana*) est alimentaire et rafraîchissante comme le Pourpier. On la trouve, au printemps et en été, dans les bois humides, au bord des mares et des ruisseaux. C'est une petite herbe, à tige glabre, rameuse; à feuilles opposées, oblongues ou en spatule, charnues, entières; à fleurs blanches, axillaires et penchées après la floraison. Il y a une variété à tige flottante, plus grande, ainsi que toutes les autres parties de la plante.

TAMARISCINÉES. *TAMARISCINEÆ.*

Tamariscineæ. Desv.

TAMARIX. *TAMARIX.*

Calice persistant, à cinq divisions profondes. Corolle à cinq pétales alternes avec les divisions du calice. Cinq à dix étamines, libres ou monadelphes. Ovaire triangulaire; trois stigmates roulés en dehors et plumeux. Capsule oblongue, triangulaire, à une loge, à trois valves. Semences couvertes d'un duvet laineux; point de périsperme; embryon droit; radicule inférieure.

TAMARIX DE FRANCE.

TAMARIX GALLICA.

Tamarix gallica. Linn. Spec. 386. DC. Fl. Fr. 3633. Desf. Arbr. 2. 95. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 168. Lam. Illustr. t. 213. f. 1.

Cet arbrisseau croît en France, en Italie, en Espagne, etc. On le rencontre dans les prairies, le long des fleuves, au bord de la mer. Sa tige, haute de dix à douze pieds, se divise en rameaux grêles, flexibles, touffus, étalés, d'un brun rougeâtre. Ses feuilles imitent celles des cyprès ou des bruyères;

elles sont alternes, petites, courtes, pointues, très rapprochées, d'un joli vert.

Les fleurs sont blanches, teintes de pourpre, munies de petites bractées, et disposées en grappes terminales. Elles offrent un calice à cinq divisions obtuses, une corolle à cinq pétales ouverts, concaves, cinq étamines saillantes hors de la corolle, et un style à deux ou trois stigmates. La capsule est triangulaire, égale à la longueur du calice.

TAMARIX D'ALLEMAGNE.

TAMARIX GERMANICA.

Tamarix germanica. Linn. Spec. 387. DC. Fl. Fr. 3634. Desf. Arbr. 2. 95. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 168. Fl. Dan. t. 234.

Cette espèce croît en Allemagne, dans le Piémont, et dans plusieurs de nos départemens méridionaux. On la trouve sur les rives du Rhin, du Danube, du Rhône, de l'Isère, dans les vallées sablonneuses, et non loin des torrens.

Elle a beaucoup de rapports avec l'espèce précédente; mais ses feuilles sont plus longues, moins rapprochées, et d'un vert glauque. Ses fleurs naissent à l'extrémité des tiges et des rameaux, en grappes droites; elles sont deux fois plus grandes, munies de dix étamines plus courtes que la corolle, et d'un stigmate simple, orbiculaire.

Ces deux arbrisseaux craignent les hivers dans les parties septentrionales de l'Europe. On les cultive dans les bosquets d'agrément, où ils produisent un joli effet par l'élégance de leur port, et par leur feuillage qui contraste avec celui des

autres végétaux. Bien qu'ils puissent croître dans tous les terrains, ils préfèrent cependant ceux qui sont incultes, sablonneux et humides. On les propage de drageons, de boutures et de graines que l'on sème, au printemps, dans un terreau mélangé avec du sable.

L'écorce qui recouvre les branches de ces deux espèces de Tamarix, jouit d'une propriété tonique et astringente; elle est mince, d'un brun cendré, d'une saveur amère, un peu acerbe. Sa combustion donne une assez grande quantité de sulfate de soude, et sa décoction précipite en noir la dissolution du sulfate de fer.

Fernel, Sennert, Boerhaave, Haller avaient reconnu et signalé les propriétés actives de cette écorce, rarement employée aujourd'hui, du moins en France. Quoi qu'il en soit, son amertume et sa qualité acerbe la placent, dans l'ordre thérapeutique, à côté des saules, de la benoite et de la tormentille. Ainsi que ces végétaux toniques et astringens, elle est propre à relever le ton des organes, à réprimer les flux chroniques des membranes muqueuses, les diarrhées entretenues par l'atonie des intestins.

On peut la donner en poudre, à la dose d'un demi-gros ou d'un gros, dans du bouillon ou dans du vin, et en décoction à la dose de deux ou trois gros.

Les Danois remplacent le houblon par les feuilles et les rameaux du Tamarix, dans la fabrication de la bière.

JOUBARBES. *SEMPERVIVÆ.*

Sempervivæ. Juss. — *Succulentæ.* Vent. — *Crassulaceæ.* DC.

JOUBARBE. *SEMPERVIVUM.*

Calice à six ou douze divisions. Pétales, écailles et ovaires en nombre égal à celui des divisions du calice. Étamines en nombre double. Écailles ovales, larges, échancrées ou découpées

JOUBARBE DES TOITS.

SEMPERVIVUM TECTORUM.

Sempervivum tectorum. Linn. Spec. 664. DC. Fl. Fr. 3628. Plant. Gr. t. 104. Mér. Nouv. Fl. Par. 2. 498. Fl. Dan. t. 601.

Ses feuilles radicales rassemblées en rosettes ressemblent en quelque sorte à de petits artichauts. Elles sont épaisses, ovales, lancéolées, tendres, succulentes, ciliées en leurs bords, d'un vert doux, glacé d'une vapeur blanche, souvent rougeâtres à leur sommet.

Du centre de ces feuilles s'élève une tige rameuse, droite, cylindrique, molle, charnue, soyeuse, haute d'environ un

pied, garnie de feuilles éparses, semblables à celles des rosettes, mais plus étroites et plus pointues.

Les fleurs naissent en corymbe au sommet des rameaux; elles sont rayonnantes, nuancées de vert, de blanc et de rose, portées sur des pédoncules très courts, et tournées la plupart du même côté.

Cette plante abonde sur les vieux murs, sur les toits des chaumières, dans les terrains pierreux et au milieu des ruines. Elle croît sur les rochers des Alpes et des Pyrénées.

La Joubarbe a obtenu les éloges d'un assez grand nombre de vieux auteurs, soit naturalistes, soit médecins. Elle fournit un suc abondant, d'une saveur un peu acide, qui rafraîchit le sang, qui tempère la chaleur fébrile, pourvu qu'il soit délayé dans une suffisante quantité d'eau.

Boerhaave avait recommandé ce suc dans la dysenterie; je voulus en faire l'épreuve sur une fille du village de Buc, qui était affectée depuis plusieurs jours d'une diarrhée sanguinolente, accompagnée d'épreintes et de coliques.

La malade, d'ailleurs d'un tempérament robuste, avait pris plusieurs pintes de décoction de chiendent et de réglisse, sans en obtenir le moindre soulagement. La Joubarbe couvrait les murs du jardin; on eut bientôt exprimé environ six onces de suc qu'on ajouta à une pinte de la tisane ordinaire. Les coliques, les épreintes se calmèrent; la nuit fut plus tranquille. On continua le même remède, et on obtint une guérison parfaite en peu de jours. Si l'on m'eût proposé, il y a trente ans, un pareil moyen, je l'eusse rejeté. Il ne faut pas croire aveuglément à tout ce qu'on lit dans les vieux traités de médecine, mais il ne faut pas non plus en fait de pratique porter trop loin l'esprit de scepticisme. Dans notre première édition des *Plantes usuelles*, nous avions un peu sacrifié à l'humeur frondeuse de l'époque, nous tâchons main-

tenant de réparer en quelque sorte nos injustices en traitant avec plus d'égard nos prédécesseurs.

La plante contuse et le suc qu'on en exprime servent à plusieurs applications extérieures. Ainsi, on en fait des cataplasmes dont on recouvre les brûlures graves, et ces topiques produisent quelquefois les meilleurs effets. Ils calment également les tumeurs hémorrhoïdales douloureuses.

Le suc mêlé avec le miel avait été recommandé par Boyle contre l'angine. P. Frank a confirmé les vertus de ce gargarisme, en y ajoutant de l'eau d'orge. Van Swieten conseille l'application de ce même suc sur les fissures qui se montrent sur les seins des nourrices. On se sert d'un linge imbibé de suc, et on le renouvelle de temps en temps pour qu'il n'adhère point aux fissures ulcérées.

Enfin notre professeur Boyer, ce grand chirurgien, cet homme si habile et si sage, dont la perte est irréparable, appliquait également le suc de Joubarbe, mêlé avec l'huile d'amandes douces et l'axonge sur les dartres vives, rongeantes, sur les fissures, les ulcérations profondes, et, à l'aide de ce remède facile, il a guéri sous nos yeux des affections très douloureuses qui faisaient le désespoir des malades. Dans quelques circonstances il y ajoutait une petite quantité de laudanum liquide.

Mais la Joubarbe n'est pas seulement un bon remède; ses feuilles tendres et succulentes peuvent servir d'aliment, cuites dans du bouillon. Elles ont à peu près le goût du pourpier.

SÉDUM. *SEDUM.*

Calice à quatre ou sept divisions. Pétales, écailles et ovaires en nombre égal à celui des divisions du calice. Étamines en nombre double. Écailles obtuses, entières.

SÉDUM A ODEUR DE ROSE.

SEDUM RHODIOLA.

Sedum rhodiola. DC. Fl. Fr. 3605. Plant. Gr. t. 143. — *Rhodiola rosea.* LINN. Spec. 1465.

Sa racine est longue, épaisse, charnue, odorante. Elle pousse plusieurs tiges simples, tendres, cylindriques, d'un vert jaunâtre, hautes d'environ huit pouces, garnies de feuilles petites, éparses, oblongues, pointues, un peu élargies et dentées vers leur sommet, glabres, sessiles et d'un vert glauque.

Les fleurs sont rougeâtres, terminales, disposées en un bouquet touffu, presqu'en ombelle, dioïques par avortement, composées d'un calice quadrifide et d'une corolle à quatre pétales. Les fleurs mâles ont huit étamines, et les femelles quatre ovaires qui se changent en capsules polyspermes.

Cette jolie plante est originaire des Alpes et des Pyrénées. On la trouve sur les rochers et dans les lieux couverts.

Sa racine, de couleur brune en dehors, blanche intérieurement, exhale une odeur de roses, surtout dans sa terre

natale. Elle donne à la distillation une huile éthérée très odorante.

Linné lui accorde une vertu anodine et céphalique, et Haller veut qu'on l'applique en cataplasme sur le front pour soulager également les maux de tête. Dirons-nous encore que Gunner, dans la *Flore de la Norvège,* vante sa décoction en topique pour faire croître les cheveux? Parlons bien doucement; si les charlatans nous entendaient, ils feraient semblant d'aller aux Alpes pour y cueillir cette précieuse racine.

SÉDUM TÉLÈPHE. *SEDUM TELEPHIUM.*

Sedum telephium. Linn. Spec. 616. DC. Fl. Fr. 3606. Plant. Gr. t. 92. Mér. Nouv. Fl. Par. 2. 495.

C'est une assez belle plante, dont la tige est tendre, cylindrique, feuillée dans toute sa longueur, haute d'environ deux pieds. Les feuilles sont sessiles, éparses ou opposées, ovales, planes, dentées en leurs bords, épaisses, succulentes, d'un vert tendre quelquefois mêlé de pourpre.

Les fleurs sont nombreuses, blanchâtres ou purpurines, disposées en un corymbe serré et terminal. Les étamines sont un peu plus longues que la corolle; leurs anthères sont petites et verdâtres.

Le Sédum Télèphe abonde dans les vignes, dans les bois, et dans les lieux pierreux de l'Europe. On lui donne vulgairement le nom de Reprise. Ce nom indique sa vertu vulnéraire. Son suc est un peu mucilagineux; il donne comme celui de quelques autres espèces du malate de chaux. Cette plante partage les qualités de la joubarbe des toits. On peut l'employer aux mêmes usages surtout à l'extérieur.

SÉDUM A FEUILLES RONDES.

SEDUM ANACAMPSEROS.

Sedum anacampseros. LINN. Spec. 616. DC. Fl. Fr. 3607. Plant. Gr. t. 33.

Cette plante a des tiges hautes de huit à dix pouces, cylindriques, simples, un peu couchées dans leur partie inférieure, feuillées dans toute leur longueur, quand elles ne sont pas fleuries. Les feuilles sont éparses, charnues, arrondies, cunéiformes à leur base, d'un vert glauque, très serrées sur les tiges stériles, au sommet desquelles elles forment des rosettes très remarquables.

Les fleurs sont petites, de couleur purpurine, disposées en un corymbe serré et terminal.

On trouve cette espèce dans les provinces méridionales, parmi les rochers. Elle croît également aux environs de Paris, sur les coteaux arides.

Toute la plante a une saveur herbacée, un peu acide. Elle est nutritive, antiscorbutique. On mange les feuilles tendres en salade.

Le nom d'*Anacampseros* que lui a imposé Linné, a été employé par Pline pour désigner une plante dont le tact seul passait pour ramener les amans infidèles. Ce nom est composé de deux mots grecs qui signifient je reviens, je ramène; amour. On l'appelle encore par tradition *Herbe magique*, sans croire à ses vertus. D'autres erreurs ont remplacé la magie.

SÉDUM BLANC. *SEDUM ALBUM.*

Sedum album. Linn. Spec. 619. Desv. Fl. Anj. 315. DC. Fl. Fr. 3613. Plant. Gr. t. 22.

Ses tiges sont hautes d'environ dix pouces, glabres, cylindriques, rameuses, d'abord rampantes, redressées à l'époque de la floraison, souvent rougeâtres. Ses feuilles sont étalées, d'un beau vert, épaisses, oblongues, obtuses, un peu rétrécies à la base. Ses fleurs sont d'un blanc de lait, les anthères d'un pourpre brun : elles forment un corymbe étalé au sommet des tiges.

Cette plante croît partout en Europe, dans les bois, dans les lieux secs et sur les murs. On l'appelle *Petite Joubarbe, Trique-madame.*

Elle a les propriétés des autres espèces, et on la mange également en salade dans les pays du Nord.

SÉDUM DES ROCHERS. *SEDUM SAXATILE.*

Sedum saxatile. DC. Fl. Fr. 3624. Plant. Gr. t. 119. — *Sedum rupestre.* Linn. Spec. 619. Fl. Dan. t. 59.

Sa racine, petite, fibreuse, pousse une tige qui se divise en rameaux cylindriques, glabres, un peu rougeâtres, garnis de feuilles éparses, oblongues, obtuses, glabres, charnues. Les fleurs sont jaunes, disposées en cime à l'extrémité de la tige, presque solitaires dans une variété. La corolle est composée de cinq pétales très pointus.

Cette plante croît dans les Vosges, dans les Alpes, dans les Pyrénées, sur les rochers exposés au soleil. Mêmes propriétés que la précédente. On peut la manger en salade et dans le potage.

SÉDUM RÉFLÉCHI. *SEDUM REFLEXUM.*

Sedum reflexum. Linn. Spec. 618. DC. Fl. Fr. 3625. Plant. Gr. t. 116.

Ses tiges sont hautes d'environ huit pouces, cylindriques, glabres, garnies seulement à leur base de quelques rameaux courbés à leur extrémité. Les feuilles sont éparses, d'un vert glauque, subulées, nombreuses et très rapprochées avant la floraison; mais à mesure que les tiges se chargent de fleurs, les feuilles inférieures se dessèchent, tombent et laissent les tiges à demi-nues.

Les fleurs sont jaunes, portées sur de courts pédoncules, et disposées au sommet en une espèce de corymbe étalé, dont les divisions, d'abord inclinées, se relèvent ensuite après la floraison. Le nombre des pétales, des étamines et des ovaires varie depuis six jusqu'à neuf.

Cette plante croît dans les lieux secs et arides, sur les murs, sur les rochers. On la trouve aux Pyrénées, à Bagnères, à Gavarnie, dans la vallée d'Ossau, etc. En Hollande, on l'emploie fréquemment comme herbe potagère.

OMBILIC. *UMBILICUS.*

Calice à cinq divisions. Corolle tubuleuse, à cinq divisions courtes, droites et pointues. Dix étamines insérées sur la corolle. Cinq ovaires.

OMBILIC A FLEURS PENDANTES.

UMBILICUS PENDULINUS.

Umbilicus pendulinus. DC. Fl. Fr. 3600. Plant. Gr. t. 156. — *Cotyledon umbilicus.* Linn. Spec. 615.

Sa racine tubéreuse pousse une tige droite, tendre, simple ou un peu rameuse, haute d'environ un pied. Les feuilles radicales sont pétiolées, lisses, succulentes, arrondies, ombiliquées, crénelées ; celles de la tige sont plus petites, presque cunéiformes et un peu lobées. Les fleurs sont d'un blanc verdâtre, pédonculées, pendantes, nombreuses, disposées en grappe.

Cette plante grasse croît particulièrement dans nos provinces méridionales. Elle se plaît sur les vieux murs et sur les rochers. On mange la tige et les feuilles tendres, en salade, dans les potages et dans les ragoûts. Elle est très reconnaissable à ses feuilles arrondies, un peu concaves, imitant en quelque sorte la forme de l'ombilic. Cette configuration lui a valu le nom poétique de *Nombril de Vénus.*

Elle possède, au reste, les qualités rafraîchissantes de la plupart des Joubarbes, surtout de la Joubarbe des toits, et on peut l'appliquer aux mêmes usages.

SAXIFRAGÉES. *SAXIFRAGEÆ.*

Saxifrageæ. Juss. Vent. DC.

SAXIFRAGE. *SAXIFRAGA.*

Calice à cinq divisions, libre ou adhérent avec l'ovaire. Corolle à cinq pétales. Dix étamines. Deux styles. Capsule à deux loges.

SAXIFRAGE GRANULÉE.

SAXIFRAGA GRANULATA.

Saxifraga granulata. Linn. Spec. 576. DC. Fl. Fr. 3574. Lapeyr. Fl. Pyr. 52. Mér. Nouv. Fl. Par. 2. 489. Fl. Dan. t. 514. Lam. Illustr. t. 372. f. 1.

Les lieux arides et sablonneux de l'Europe produisent cette plante, dont la racine, garnie de petites bulbes ou tubercules, pousse des tiges cylindriques, rameuses, légèrement velues, médiocrement élevées. Les feuilles supérieures sont réniformes, lobées, attachées à de longs pétioles; les supérieures presque sessiles, profondément incisées.

Les fleurs forment, vers l'extrémité des tiges, une panicule étalée, médiocrement rameuse; leurs pédoncules, ainsi

que leurs calices, sont chargés de poils courts et visqueux. La corolle est grande, blanche, composée de cinq pétales en ovale renversé, obtus à leur sommet, renfermant dix étamines, et deux styles à stigmates capités.

Le fruit est une capsule terminée par deux pointes ou cornes réfléchies, divisée en deux loges où sont renfermées des semences nombreuses.

La Saxifrage granulée est commune, au printemps, dans les Pyrénées. Elle croît également aux environs de Paris, sur la lisière des bois, dans les prés secs et montueux.

SAXIFRAGE COTYLÉDON.

SAXIFRAGA COTYLEDON.

Saxifraga cotyledon. Linn. Spec. 570. Poir. Encycl. Bot. 6. 670. Lam. Illust. t. 372. f. 3. — *Saxifraga pyramidalis.* Lapeyr. Fl. Pyr. 32. DC. Fl. Fr. 3559.

On reconnaît cette belle plante à ses feuilles radicales disposées en rosette, épaisses, charnues, sessiles, oblongues, en forme de langue, bordées à leur contour de dents cartilagineuses très fines, blanchâtres. La tige est cylindrique, simple, haute d'environ un pied, garnie de feuilles alternes, beaucoup plus petites que les feuilles radicales.

Les fleurs sont grandes, nombreuses, d'un blanc de neige, disposées en panicule. Les pédoncules et les calices sont hérissés de poils glanduleux.

Elle croît sur les rochers presque nus des montagnes, dans les Alpes, dans les Pyrénées, etc. On cultive dans les jardins,

comme plante d'ornement, une variété remarquable par la panicule pyramidale de ses fleurs, d'un blanc de neige.

SAXIFRAGE A FEUILLES ÉPAISSES.

SAXIFRAGA CRASSIFOLIA.

Saxifraga crassifolia. WILLD. Spec. 2. 644. POIR. Encycl. Bot. 6. 683. GMEL. Fl. Sibir. 4. 166. t. 66.

Cette brillante espèce habite les montagnes de la Sibérie. Ses feuilles sont grandes, ovales, obtuses, un peu dentelées, pétiolées, lisses, épaisses et d'un beau vert. Elles forment une touffe d'où s'élève une tige cylindrique, charnue, glabre, terminée par une grappe de fleurs nombreuses, d'une belle couleur rose. La corolle est grande, campaniforme, composée de cinq pétales obtus, un peu rétrécis à leur base.

On la cultive dans les jardins, où ses fleurs s'épanouissent vers la fin de mai. La fraîcheur de ses pyramides, ses belles feuilles qui entourent la tige et semblent la protéger, tout vous charme dans cette plante, lorsque vous la voyez par un beau jour dans les parterres des Tuileries.

Les hautes montagnes de l'Europe, les Pyrénées surtout, nous fournissent un grand nombre d'autres espèces, parmi lesquelles on distingue la Saxifrage des lieux ombragés (*Saxifraga umbrosa*), dont les feuilles sont ovales, crénelées, à rebord cartilagineux, les pétales blancs, ponctués de jaune ou de rouge; la Saxifrage jaune pourpre (*Saxifraga luteo-purpurea*), dont les feuilles radicales sont réunies en rosettes étalées, les fleurs d'un beau jaune, les calices garnis de

poils glanduleux, de couleur pourpre, ainsi que la tige et les feuilles supérieures ; la Saxifrage étoilée (*Saxifraga stellaris*), remarquable par ses feuilles cunéiformes, disposées en rosettes radicales, et par ses fleurs blanches marquées de taches rougeâtres ; la Saxifrage musquée (*Saxifraga moschata*), qui a les feuilles radicales aggrégées, entières ou trifides, aiguës, linéaires, la tige visqueuse, la corolle odorante, jaune, composée de pétales aussi longs que le calice ; enfin la Saxifrage métamorphosée (*Saxifraga mutata*), dont le calice est chargé de poils glanduleux, la corolle d'un jaune safrané, quelquefois ponctuée de pourpre.

La plupart de ces espèces végètent sur les Pyrénées, où elles ont été observées par Picot Lapeyrouse.

Le nom de Saxifrage qu'on a donné à ces plantes dérive de *Saxum-frango*, je romps la pierre. En effet plusieurs espèces croissent parmi les rochers, entre les fentes des pierres qu'elles divisent en se renflant ; et par analogie on en a conclu qu'elles étaient lithontriptiques ou propres à briser, à dissoudre les calculs de la vessie. Les anciens botanistes, les vieux auteurs de pharmacologie font tous mention de la propriété diurétique des Saxifrages. On croit généralement aujourd'hui que cette vertu est imaginaire. Murray lui-même prétend que la Saxifrage granulée n'a aucune action sur la vessie, et que si les urines sont quelquefois sablonneuses, pendant qu'on en fait usage, c'est à l'eau, qui lui sert de véhicule, qu'il faut attribuer cet effet. *Si quid vero in lotio sabuloque pellendo valeat, id rectius vehiculo aquoso, quo decoqui solet, adscribendum arbitror* (*Apparat. med.*, 3, page 356.)

Nous avons déjà signalé quelques erreurs des anciens, à l'égard d'autres plantes qui ne paraissent pas être pourvues de principes plus actifs ; il ne faudrait pourtant pas s'en rap-

porter entièrement à l'analyse chimique, car l'expérience a démontré combien elle est insuffisante pour déterminer l'action des médicamens sur l'économie vitale; aussi les esprits sages savent se tenir en garde contre les prétentions un peu ambitieuses de la chimie, et ne se décident que lorsque l'observation clinique a prononcé; or elle nous apprend que la Saxifrage granulée, sans avoir la propriété de dissoudre les concrétions de la vessie, peut néanmoins exciter la sécrétion urinaire, et être tout aussi utile que bien d'autres plantes dont on fait un usage journalier.

Les tubercules qui garnissent la racine sont âpres et amers. Ils paraissent d'abord insipides, mais peu à peu leur amertume se développe. Il faut employer la racine récente ou séchée à l'ombre. La dose est d'environ deux onces, qu'on fait bouillir dans une pinte d'eau. On ajoute à la colature deux onces de miel. On peut aussi la prendre en infusion dans une égale quantité de vin blanc. Lorsque le système urinaire aura besoin d'être modérément stimulé, ces préparations simples seront tout aussi efficaces que la plupart des diurétiques.

Pallas fait l'éloge de la Saxifrage à feuilles épaisses, et nous dit qu'elle est un excellent antiseptique. Le commerce de la Chine ayant été interrompu pendant quelques années, et le thé renchérissant de beaucoup en Sibérie, on fit alors usage des feuilles de cette plante en guise de thé. C'était sans doute quelques pauvres exilés manquant d'argent qui eurent recours à ce thé indigène, comme nous, pendant nos guerres maritimes, à la véronique et au polygala.

La Saxifrage tridactyle (*Saxifraga tridactylites*) est une petite plante qui paraît, dès les premiers jours du printemps, dans les terrains arides et sur les vieux murs. Elle a des tiges droites, quelquefois un peu rougeâtres, des feuilles cunéi-

formes ou trilobées, un peu velues, et de petites fleurs blanches terminent les rameaux. Quand elle est jeune, on la mange en salade dans certains pays.

La Dorine à feuilles opposées (*Chrysosplenium oppositifolium*) est encore une plante alimentaire de la famille des Saxifrages, qu'on trouve dans les lieux frais et ombragés des bois. On la reconnaît à ses tiges grêles, simples; à ses feuilles opposées, arrondies, réniformes, crénelées; à ses fleurs jaunâtres, axillaires, portées sur de courts pédoncules.

Nous ne parlons pas des vertus médicinales qu'on lui a reconnues ou prêtées, si on en juge par son nom de *Chrysosplenium*, formé de deux mots grecs qui signifient or, rate. La botanique moderne a bien fait de ne point dédaigner ces dénominations un peu emphatiques. Il nous faut des illusions, même quand nous avons la rate opilée. Qui sait d'ailleurs si le suc de cette petite plante n'est point apéritif? Et alors ne peut-il pas contribuer à dégorger nos viscères, si nous suivons en même temps un régime convenable? Avec un bon régime, on ne manque pas de bons médicamens; les plus faibles font souvent des merveilles.

GROSSULARIÉES. *GROSSULARIEÆ.*

Grossularieæ. DC. Desf.

GROSEILLIER. *RIBES.*

Calice à cinq divisions. Cinq pétales attachés au calice. Cinq étamines, un style bifide. Baie globuleuse, ombiliquée, polysperme.

GROSEILLIER ROUGE. *RIBES RUBRUM.*

Ribes rubrum. Linn. Spec. 290. DC. Fl. Fr. 3642. Desf. Arbr. 2. 86. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 120. Duham. Arbr. Ed. Nov. 3. t. 57.

C'est un arbrisseau très rameux, haut de trois à quatre pieds. Ses tiges sans épines, revêtues d'une écorce brune ou cendrée, se couvrent de feuilles alternes, pétiolées, dentées, découpées en lobes, vertes en dessus, blanchâtres et pubescentes en dessous. Le pétiole qui les soutient est cilié à sa base, canaliculé, long d'environ deux pouces. Les fleurs sont d'un vert jaunâtre, posées en grappes latérales et pendantes. Elles donnent de petites baies globuleuses, molles, charnues, transparentes, d'un beau rouge, quelquefois tout-à-fait blanches comme des perles, et d'une acidité agréable.

Le Groseillier rouge croît naturellement dans les bois, dans les lieux incultes et montueux de l'Europe. On le trouve dans les Pyrénées, dans les vallées du Jura et des Basses-Alpes. Il s'est multiplié dans les bois des environs de Paris, à Meudon, à Versailles, etc. Dans leur état sauvage, les fruits sont plus petits, plus acides, plus âpres.

Cet arbrisseau fleurit en mars, avril ou mai, suivant le climat. Il vient dans presque tous les terrains; mais, dans les terres franches, légères, il donne des fruits plus gros et meilleurs. On le perpétue de boutures, de drageons et de semences. Il se multiplie si facilement, qu'il suffit, à l'automne ou au printemps, de couper une branche, de la planter en terre à quatre ou cinq pouces, pour qu'elle prenne racine, et donne du fruit dans l'année. En semant les graines à la volée ou en rayons, à l'automne, et en les couvrant légèrement de terre bien meuble, on obtient des variétés plus vigoureuses. On en distingue à fruits rouges, à fruits couleur de chair, à fruits blancs plus ou moins perlés.

Ces fruits sont acides, mucilagineux, sucrés, rafraîchissans. D'après Fabroni et Guyton de Morveau, ils donnent de l'acide malique et citrique, du sucre, de l'albumine végétale et un principe colorant.

Le suc de Groseilles, étendu dans quatre ou cinq parties d'eau, et adouci avec une suffisante quantité de sucre, est une boisson précieuse dans le traitement des fièvres inflammatoires, bilieuses, putrides, etc. Elle modère la chaleur et la fièvre, apaise cette soif brûlante qui est un vrai supplice pour les malades, favorise le cours des selles et des urines. Elle convient surtout aux personnes bilieuses, dont l'estomac se révolte au seul nom de médicamens, de tisanes fades et nauséabondes, tandis que les liquides frais et acidules les récréent, les tempèrent, les soulagent. Il faut néanmoins que

l'eau de Groseilles soit légère, si les entrailles sont enflammées ou très irritées. Dans les dysenteries bilieuses qui sévissent pendant les grandes chaleurs, il n'y a peut-être pas de meilleur remède que la gelée de Groseilles délayée dans de l'eau d'orge ou de chiendent. Nous avons connu un médecin des environs d'Évreux, livré dans les campagnes à une pratique fort étendue, qui n'a pas employé d'autre médicament pendant le cours d'une dysenterie épidémique très grave. Il avait d'abord multiplié les remèdes, et perdu beaucoup de malades ; il borna sa méthode à quelques lavemens de son, et à l'eau de Groseilles sucrée : les guérisons se multiplièrent.

L'eau de Groseilles n'est pas moins utile dans les maux de gorge, dans l'inflammation du foie, des reins, de la vessie, etc.; mais il faut la remplacer par d'autres boissons tempérantes, si le malade tousse, si les organes de la respiration sont irrités.

Nous devons observer qu'on abuse en général de l'eau de Groseilles et autres boissons acides, pendant les chaleurs excessives de l'été, dont l'effet est de frapper les organes gastriques d'une faiblesse relative, et de concentrer les forces vitales sur la surface du corps. Dans cette circonstance, les lois de l'hygiène prescrivent d'alterner les boissons rafraîchissantes, avec l'usage modéré des liqueurs toniques, telles que le vin, le café, etc.

Le sirop de Groseilles framboisé, et suffisamment délayé, forme une tisane des plus agréables dans les maladies aiguës, pour étancher la soif et tempérer la chaleur fébrile.

Ce sirop, et quelques autres préparations de Groseilles, ont passé de la pharmacie chez les confiseurs et chez les limonadiers.

La gelée de Groseilles fournit une nourriture agréable,

légère et très convenable aux convalescens, dont l'estomac supporte difficilement les substances qui abondent en principes nutritifs. C'est une confiture parfumée, délicieuse, qu'on sert journellement sur les meilleures tables. Sa belle couleur de pourpre, sa transparence, son goût légèrement acide, la font rechercher dans le Nord, en Alsace, en Italie, en Angleterre, où quelques friands aiment qu'on la serve avec les viandes, surtout avec le gibier. Un de nos députés, quand il était ministre, faisait servir dans ses grands repas un immense rosbif, ou la moitié d'un chevreuil rôti, avec de la gelée de Groseilles. On dit même qu'il en mettait jusque dans la choucroûte. C'est une sorte d'assaisonnement dont on fait grand cas en Allemagne. Chaque pays a ses goûts, ses habitudes, ses instincts, ses besoins. En France ces mélanges paraissent bizarres; on aime mieux manger la Groseille au dessert.

A la campagne, les écoliers, et même quelques amateurs, n'attendent pas l'heure du dîner pour manger de la Groseille. Ils vont la cueillir au jardin, s'en régalent, et leur appétit en devient plus vif. Un Parisien, en arrivant au château de la Cour Roland, près Versailles, fut visiter la cuisine d'abord, ensuite le potager. A dîner il déploya un appétit héroïque, et fut complimenté par le maître de la maison. « Ne soyez pas étonné, répondit-il, je viens de manger de la Groseille. J'avais besoin de cet excitant pour faire honneur à votre bonne table. » En effet, si l'on en mange modérément, on n'en dîne que mieux.

Mais c'est surtout à l'entremets et au dessert que brille la Groseille. Nos artistes parisiens en font des tartelettes en mosaïque, des gâteaux renversés, de petites fantaisies d'une élégance rare, des gelées transparentes, imitant les couleurs

de l'aurore ou les teintes du rubis. Notre fameux Carême en eût fait un arc-en-ciel, s'il eût vécu.

Après les viandes, ces mets délicats rafraîchissent et parfument la bouche. Les dames surtout en sont friandes; leur complexion, leur goût, leur parure, leurs manières élégantes, s'harmonisent avec ces jolies décorations qui changent la scène et la renouvellent. Mais j'entends quelque lecteur de province qui me crie : « Eh! que m'importent et vos tartelettes en mosaïque, et vos gâteaux renversés, et votre arc-en-ciel! Tout cela vaut-il mieux que les bonnes confitures que nos pères faisaient au foyer domestique? Vous ne parlez pas même de notre excellente Groseille de Bar, de cette gelée qui faisait les délices de Stanislas, roi de Pologne. » Ce bon Lorrain a raison, j'oubliais la Groseille de Bar; elle est exquise, faite avec des grains choisis et du sucre cristallisé.

Dans les grandes villes, surtout à Paris, où tous les goûts s'usent, où toutes les sensations se dépravent, on a besoin des prodiges de l'art pour renouveler ses jouissances, tandis qu'à la campagne et dans les petites villes, où les habitudes sont plus douces, où la vie est plus régulière, on se contente des simples dons de la nature. Heureux celui qui trouve son dessert tout préparé dans son jardin, qui peut cueillir lui-même ces belles grappes de pourpre qui vont porter dans ses organes la fraîcheur, le calme et la santé! Pourrait-il nous envier nos cuisiniers, nos pâtissiers, le raffinement de nos plaisirs et de nos goûts, faible compensation d'une vie agitée, inquiète, molle, vaniteuse, mêlée d'irritation, de langueur et d'abattement, et toujours prête à défaillir, si de nouvelles impressions n'étaient là pour la réveiller et remonter ses ressorts?

Gelée de Groseilles framboisée.

Prenez : Groseilles bien mûres et d'un rouge transparent, huit livres ; Groseilles blanches, deux livres ; framboises, une livre. Pressez le tout sur un tamis de crin un peu serré, et versez ensuite le jus sur neuf livres de sucre cassé en petits morceaux. Faites cuire sur un feu ardent, en ayant soin d'ôter l'écume à mesure qu'elle paraîtra. Votre gelée sera faite, lorsqu'en l'étendant sur l'écumoire, elle formera ce qu'on appelle la nappe. Vous la retirerez alors du feu, et la verserez dans des pots.

Sirop de Groseilles.

Prenez cinq ou six livres de Groseilles rouges, deux livres de blanches et deux paniers de framboises. Exprimez-en le suc dans une terrine ; passez-le dans un tamis, et laissez-le reposer pendant quarante-huit heures dans une cave ; ensuite retirez la peau qui se sera formée sur ce suc, et passez-le à la chausse.

Pour huit onces de suc, prenez quinze onces de sucre concassé ; mettez l'un et l'autre dans un matras, d'abord le sucre, ensuite le suc ; placez le matras au bain-marie sur un feu modéré. Quand le sucre sera tout-à-fait fondu, vous laisserez éteindre le feu et refroidir le vaisseau ; ensuite vous verserez le sirop dans des bouteilles.

GROSEILLIER NOIR. *RIBES NIGRUM.*

Ribes nigrum. Linn. Spec. 291. Desf. Arbr. 2, 86. DC. Fl. Fr. 3645. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 121. Fl. Dan. t. 556.

Cette espèce a une tige droite, rameuse, haute de cinq à six pieds, garnie de feuilles alternes, pétiolées, échancrées à leur base, anguleuses, dentées en leurs bords, glabres en dessus, un peu velues en dessous, et parsemées de vésicules qui exsudent une liqueur jaunâtre très odorante.

Les fleurs, disposées en grappes lâches, latérales, offrent une calice légèrement velu, rougeâtre sur les bords, à cinq divisions ovales et réfléchies, et cinq pétales droits, obtus, d'un vert blanchâtre. Les fruits sont noirs, succulens, aromatiques, tachetés de petites glandes jaunes.

Le Groseillier noir croît naturellement dans les bois, en Allemagne, en Suisse, en France, etc. Il fleurit en avril et mai. On le cultive, sous le nom de *Cassis*, dans les jardins et dans les champs.

Les jeunes pousses et les feuilles de cet arbrisseau ont une odeur forte, aromatique, une saveur un peu acerbe. Leur infusion théiforme stimule les membranes digestives, et sympathiquement l'organe cutané. Voilà ce qui explique les succès qu'on a pu en obtenir dans les affections rhumatismales, succès que procurent également dans certains cas les substances amères et aromatiques. Ces mêmes feuilles, jeunes, tendres, séchées avec soin, conservent leur arome, et peuvent remplacer le thé de la Chine; on les donnera en infusion légèrement sucrée pour réveiller l'estomac, pour le secourir lorsqu'il se sera un peu oublié à table.

Les fruits ont une saveur douce, sucrée, légèrement acide. On en exprime le suc, et on le donne comme celui des Groseilles rouges, étendu dans une suffisante quantité d'eau.

On prépare avec ce suc une liqueur domestique, sinon très agréable, du moins fort renommée : c'est le ratafia de Cassis. On vantait jadis le Cassis de Neuilly, maintenant c'est celui de Louvres qui a la vogue. Les cochers, les postillons, et quelquefois les voyageurs eux-mêmes, ne sauraient aller plus loin, sans se rincer la bouche avec le ratafia de Louvres. Malheureusement le goût s'en est répandu sur la route de Flandre, et, à chaque auberge, on le crie, on l'offre aux amateurs. Les chevaux, habitués à ces petites haltes, s'arrêtent brusquement, ils savent qu'on va boire le ratafia, et ils sont bien aises de respirer. Ainsi on peut compter une heure de perdue aux trois premières postes.

Ce fameux ratafia de Cassis que j'ai voûlu goûter moi-même, afin de pouvoir en parler consciencieusement, est une liqueur noirâtre, épaisse, d'abord sucrée, fade, puis laissant dans la gorge une sensation de chaleur et d'âcreté qui décèle la présence du gérofle et de la cannelle; on pense bien que ce n'est pas la cannelle fine de Ceylan. Au reste, cette liqueur est parfaitement en harmonie avec les papilles un peu rudes de certains amateurs; il leur faut quelque chose d'âcre, de brûlant, pour les émouvoir.

On peut faire, avec la réunion de plusieurs fruits, un ratafia plus agréable et plus salubre. En voici la recette.

Ratafia de fruits.

Prenez : Groseilles noires, bien mûres, deux livres; Groseilles rouges et merises, de chaque une livre; feuilles de Cassis, quatre onces ; pétales d'œillets rouges, une once; can-

nelle de Ceylan, un gros; eau-de-vie à vingt-deux degrés, dix pintes; eau de rivière, une livre; sucre, trois livres.

Écrasez les fruits et les feuilles, et laissez infuser tous ces ingrédiens dans l'eau-de-vie pendant un mois. Ajoutez le sucre fondu dans l'eau; filtrez la liqueur, et mettez-la en bouteilles.

Ce ratafia est un doux stomachique, dont on peut prendre une ou deux cuillerées après les repas, lorsque la digestion est lente ou laborieuse.

Gelée de Cassis.

Ayez un panier de Cassis; exprimez-en le suc, pesez-le et ajoutez autant de sucre. Faites bouillir ce mélange pendant cinq ou six minutes, et emplissez vos pots.

Cette confiture délayée dans de l'eau tiède forme un excellent gargarisme contre les maux de gorge.

Gelée de Cassis et de Groseilles.

Prenez deux livres de beau Cassis que vous mêlez à dix livres de Groseilles rouges. Exprimez-en le jus et le versez sur neuf livres de sucre cristallisé et cassé en petits morceaux. Mettez le tout dans une bassine sur le feu, et suivez le procédé décrit pour la gelée de Groseilles framboisée.

Le Cassis donne à la gelée une légère teinte de violet qui n'est point désagréable à l'œil; et au goût on ne s'aperçoit pas de ce mélange de fruits.

GROSEILLIER ÉPINEUX.

RIBES UVA CRISPA.

Ribes uva crispa. Linn. Spec. 292. Desf. Arbr. 2. 88. DC. Fl. Fr. 3646. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 121. Fl. Dan. t. 546. Duham. Arbr. Ed. Nov. 3. t. 58.

Arbrisseau commun dans les haies, dans les buissons, haut d'environ trois pieds, très rameux, garni d'épines ou d'aiguillons disposés ordinairement deux ou trois ensemble. Ses feuilles sont petites, pétiolées, arrondies, crénelées, incisées, à trois ou cinq lobes, et un peu velues en dessous.

Les fleurs sont latérales, attachées une à une, ou deux ensemble, à des pédoncules courts et pendans. Elles ont un calice velu, d'un vert blanchâtre en dehors, pourpré intérieurement; des pétales blancs, droits et obtus. Les baies sont globuleuses, d'un vert blanchâtre, chargées de poils courts et caducs.

Ce Groseillier croît naturellement dans le nord de l'Europe, et dans plusieurs de nos départemens. On le trouve dans les broussailles des Pyrénées. Les variétés que l'on cultive dans les jardins, sous le nom de *Groseillier blanc* ou *Groseillier à maquereau,* ont les feuilles plus grandes, d'un vert luisant, presque glabres, et donnent des fruits plus gros, les uns d'un blanc jaunâtre, les autres d'un rouge pourpre ou de couleur violette.

On lui a donné le nom de *Groseillier à maquereau,* parce qu'on se sert quelquefois de son fruit non mûr pour assaisonner ce poisson. Il remplace le verjus, qui est pourtant préférable.

Dans leur maturité parfaite, les Groseilles à maquereau donnent une matière sucrée, gélatineuse, faiblement acide. Elles sont nutritives, rafraîchissantes, relâchantes, à la portée du pauvre par la modicité de leur prix. Les enfans les aiment surtout, et en mangent quelquefois jusqu'à l'indigestion. En Angleterre et en Allemagne ces fruits sont recherchés, comme assaisonnement du poisson et des viandes.

On en fait également une sorte de vin qui n'est point désagréable. Cette préparation est facile. Il suffit de mettre dans un tonneau une certaine quantité de Groseilles, d'y verser de l'eau chaude, et de tenir la futaille bien bouchée. Lorsque l'eau est bien imprégnée du suc de la Groseille, on y mêle du sucre, et on renferme la liqueur dans de grands vases que l'on bouche avec soin. Elle est bonne à boire au bout de quelques mois.

CACTÉES. *CACTEÆ.*

Cacteæ. Juss. — *Cactoideæ.* Vent.

CIERGE. *CACTUS.*

Calice adhérent, tubuleux, souvent recouvert d'écailles. Pétales nombreux sur plusieurs rangs, attachés au collet du calice. Étamines nombreuses, plus courtes que les pétales. Ovaire simple, adhérent; un style; plusieurs stigmates. Baie polysperme, ombiliquée, lisse ou hérissée d'aiguillons

CIERGE RAQUETTE. *CACTUS OPUNTIA.*

Cactus opuntia. Linn. Spec. 669. Desf. Arbr. 2. 91. Lam. Encycl. Bot. 1. 542. DC. Plant. Gr. t. 138.

Arbrisseau rameux, haut de six à huit pieds, dont la tige est composée d'articulations charnues, épaisses, ovales, aplaties, divergentes, garnies d'un grand nombre d'aiguillons d'inégale longueur, très acérés et réunis en faisceaux.

Les fleurs sont grandes, sessiles, jaunes, placées sur le tranchant des articulations supérieures. Le fruit est une baie ovoïde, pulpeuse, succulente, d'un rouge foncé.

Cette plante, indigène de l'Amérique méridionale, a été apportée en Europe où elle s'est naturalisée. Elle croît en

Espagne, en Italie, et sur les rochers de la Provence. On l'appelle vulgairement ***Figuier d'Inde,*** parce que son fruit ressemble en quelque sorte à la figue. Ses étamines sont irritables, et se meuvent en différens sens lorsqu'on les touche avec la pointe d'une épingle.

On mange les fruits de l'Opuntia sur les côtes de Barbarie et en Espagne, où ils acquièrent une saveur douce et une qualité rafraîchissante. Ils contiennent un principe colorant qui teint en rouge les urines de ceux qui en mangent.

Cette plante est fort utile dans les pays où elle s'est naturalisée. On en fait des clôtures impénétrables autour des jardins; on se chauffe avec les troncs desséchés, et on donne aux troupeaux les jeunes branches dépouillées de leurs épines.

C'est sur un végétal appartenant au même genre (*Cactus coccinillifer*) que naissent ces insectes si précieux pour la teinture, et qu'on nomme *cochenilles*.

FICOIDÉES. *FICOIDEÆ.*

Ficoideæ. Desf.

FICOIDE. *MESEMBRYANTHEMUM.*

Calice persistant, à quatre ou cinq divisions. Pétales nombreux, linéaires, disposés sur plusieurs rangs, légèrement réunis à leur base. Étamines nombreuses. Plusieurs styles. Capsule succulente, déprimée, à plusieurs loges.

FICOIDE CRISTALLIN.

MESEMBRYANTHEMUM CRYSTALLINUM.

Mesembryanthemum crystallinum. Linn. Suppl. Plant. 259.

Cette plante grasse, cultivée dans les jardins, nous vient d'Afrique, et de la Grèce près d'Athènes. On lui a donné le nom de *Glaciale*, parce que toutes ses parties, les fleurs exceptées, sont chargées de globules qui brillent au soleil, et font paraître la plante comme couverte de glace. Ses tiges, étalées sur la terre, portent des feuilles alternes, ovales, épaisses, succulentes, chargées de mamelons cristallins. Ses fleurs sont blanches, petites et sessiles.

La Glaciale fournit du mucilage, de l'acide acétique, du malate et de l'acétate de chaux; du sulfate, du muriate et du nitrate de potasse.

Les Africains l'emploient fréquemment dans les fièvres ardentes et bilieuses. En Europe on lui a reconnu une action diurétique spéciale. On se sert du suc exprimé de la plante, édulcoré avec du sucre, dont on prend trois ou quatre cuillerées de deux heures en deux heures. Ce remède calme peu à peu les spasmes douloureux de la vessie, et fait couler les urines. Murray (*Appar. med.* 6, p. 130) nous offre à ce sujet un fait intéressant. Un vieillard (c'était un médecin) éprouvait depuis trois ans des douleurs cruelles dans la vessie; il n'avait ni calcul, ni hémorrhoïdes, et il avait inutilement essayé de plusieurs remèdes.

Le suc de la Glaciale lui procura d'abord un prompt soulagement, et dissipa ensuite ses douleurs.

Il prit peu à peu environ quatre livres de suc de Glaciale.

Tisane contre la gravelle.

Prenez : Ficoïde cristallin, capillaire de Montpellier, semences de lin concassées, de chaque une pincée. Faites bouillir dans une pinte d'eau pendant huit ou dix minutes. Ajoutez à la colature, carbonate de soude, un scrupule.

On prend cette tisane par petites tasses, d'heure en heure, et on ajoute à chaque tasse un peu de sirop de guimauve ou de gomme arabique. Cette boisson peut être remplacée par l'eau alcaline gazeuse ou soda-water, encore peu usitée en France, mais dont on fait une grande consommation en Angleterre, et surtout dans les États-Unis. On édulcore cette eau alcaline avec les mêmes sirops.

On emploie à l'extérieur le *Mesembryanthemum cristallinum*. On applique la plante contuse sur les dartres, sur les fissures, sur les ulcères douloureux ou irrités. Cette espèce de cataplasme a également soulagé plusieurs goutteux.

Le professeur Gouan a dit, dans son *Traité de Botanique* et de *matière médicale* : « Toutes les plantes de ce genre, et surtout la Glaciale, ont un suc très abondant, peu acerbe ou fade, et seraient très propres à faire tomber les callosités des ulcères. Elles remplaceraient les *sempervivum*, les sedum, etc. Par la combustion, ces plantes peuvent donner de la soude. »

Dans la famille des Ficoïdes on remarque la Tétragone étalée (*Tetragona expansa*) légume rafraîchissant et antiscorbutique, usité dans les pays chauds; la Tétragone cornue (*Tetragona cornuta*) introduite depuis quelques années dans les jardins potagers, sous le nom d'épinard de la Nouvelle-Hollande. Ses larges feuilles se mangent comme celles de nos épinards.

ONAGRAIRES. *ONAGRARIÆ.*

Onagrariæ. Juss. DC. — *Epilobianæ.* Vent.

ONAGRE. *OENOTHERA.*

Calice allongé, cylindrique, à quatre divisions caduques. Corolle à quatre pétales. Huit étamines. Capsule allongée, à quatre angles obtus, à quatre loges, à quatre valves; graines nues.

ONAGRE BISANNUELLE.

OENOTHERA BIENNIS.

OEnothera biennis. Linn. Spec. 492. DC. Fl. Fr. 3664. Desv. Fl. Anj. 319. Lam. Illustr. t. 279. f. 1. Fl. Dan. t. 446.

De sa racine fibreuse et charnue, s'élève une tige feuillée, velue, un peu rameuse, haute de trois à quatre pieds, garnie de feuilles ovales, lancéolées, légèrement dentées en leurs bords, molles, cotonneuses, d'un vert foncé, remarquables par une nervure blanche qui les traverse dans leur longueur.

Les fleurs sont jaunes, grandes, axillaires, pédonculées, disposées en épi terminal. Elles durent à peine vingt-quatre

heures, mais elles se succèdent journellement, et répandent le soir une odeur suave.

Cette plante est, dit-on, originaire de la Virginie, d'où elle aurait été transportée en Europe en 1614. Elle est commune en Allemagne, en Suisse et en France. Elle croît dans les marais et dans les taillis humides. On la trouve dans le Poitou, dans les Pyrénées, aux environs de Paris, à Vincennes, au Plessis-Piquet; à Lyon, sur les bords du Rhône.

Sa jolie verdure, ses fleurs gracieuses, odorantes, d'un tissu brillant et fin, de couleur jonquille, devraient la faire accueillir dans les parterres. Les Anglais lui donnent le nom de *tree-primrose,* primevère en arbre. Elle en a la couleur et le parfum.

Sa racine a une saveur douce, oléracée; elle contient une assez grande quantité de principe muqueux nutritif. Quand elle est jeune on peut la manger en salade comme la raiponce.

EPILOBE. *EPILOBIUM.*

Calice allongé, à quatre divisions caduques. Corolle à quatre pétales souvent échancrés à leur sommet. Capsule grêle, allongée; semences couronnées de poils soyeux.

ÉPILOBE A ÉPI. *EPILOBIUM SPICATUM.*

Epilobium spicatum. Lam. Encycl. Bot. 2. 373. DC. Fl. Fr. 3665. Mér. Nouv. Fl. Par. 2. 403. Desv. Fl. Anj. 320. — *Epilobium angustifolium.* Linn. Spec. 493. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 205. Fl. Dan. t. 289.

C'est une fort belle plante que les jardiniers fleuristes appellent *Laurier Saint-Antoine*, *Osier fleuri*. La nature l'a semée partout, le long des rivières et des ruisseaux, aux bords des bois et des prairies. Aussitôt qu'on l'aperçoit on a bientôt oublié les autres végétaux pour admirer son port, sa légèreté, sa grâce, ses magnifiques épis de fleurs roses. Elle ressemble à un arbrisseau par sa tige vigoureuse, par sa taille haute de quatre ou cinq pieds. Aux bords de l'Ivette, tout près de Chevreuse, elle s'élève encore davantage. On dirait que c'est sa terre natale. Comme elle est fraîche et brillante sous le pâle feuillage des saules!

J'ai également observé le Laurier Saint-Antoine dans la vallée de Longpont, aux bords de l'Orge. Il aime les petites rivières, il s'y mire plus tranquillement. Si vous suivez le cours de l'Orge, depuis le château de Vaucluse jusqu'à Savigny, vous l'aurez pour compagnon de voyage, et vous oublierez la longueur du chemin. Les paresseux pourront aussi le voir sans courir la campagne, au jardin des Tuileries, où il a obtenu un petit coin presque vis-à-vis le pavillon Marsan.

On le reconnaît à sa tige droite, plus ou moins élevée, cylindrique, simple ou un peu rameuse; rougeâtre ou d'un vert pâle, glacé de rouge. Ses feuilles ont quelque ressem-

blance avec celles de l'amandier : elles sont longues, lancéolées, pointues, glabres, sessiles, traversées par une nervure blanche et longitudinale, d'un beau vert en dessus, d'une teinte plus pâle en dessous.

Les fleurs sont grandes, belles, d'un rose vif, disposées en épi au sommet de la tige et des rameaux. Le calice est coloré, et l'ovaire cotonneux.

L'Épilobe à épis n'est pas seulement une belle plante, il offre encore dans ses racines un aliment qui n'est point à dédaigner, mais il faut les cueillir au printemps, quand elles sont tendres et succulentes. On les mange comme les asperges. Les autres espèces sont également nutritives. On fait de la bière avec leur principe muqueux, et des feutres avec les aigrettes des semences.

MACRE. *TRAPA.*

Calice persistant, à quatre divisions. Corolle composée de quatre pétales. Quatre étamines. Ovaire à deux loges dont une avorte à la maturité. Noix coriace, dure, à deux ou quatre cornes épineuses ; semence grande, charnue.

MACRE FLOTTANTE. *TRAPA NATANS.*

Trapa natans. LINN. Spec. 175. DC. Fl. Fr. 3662. Mér. Nouv. Fl. Par. 2. 405. DESV. Fl. Anj. 318. CHEV. Fl. Par. 3. 671. LAPEYR. Plant. Pyr. 1. 73. DUB. Fl. Orl. 315. LAM. Illustr. t. 75. f. 1.

Sa tige herbacée s'étend jusqu'à la surface de l'eau, et se couvre de feuilles flottantes, disposées en rosette, triangu-

laires ou rhomboïdales, dentées, attachées à des pétioles cylindriques, renflés et vésiculeux vers le milieu de leur longueur.

Les fleurs sont petites, blanchâtres, presque sessiles aux aisselles des feuilles. Elles produisent des fruits noirs comme du jais, munis de quatre cornes, pointues et divergentes, remplis d'une pulpe blanche et farineuse.

Cette plante croît dans les rivières basses, dans les lacs, dans les étangs, dans les fossés pleins d'eau. On la trouve dans les bassins de Versailles. Elle est connue sous les noms vulgaires de *Châtaigne d'eau*, de *Truffe d'eau*, de *Corniole*, *Corniche*, etc.

Les fruits contiennent une fécule blanche qui a de l'analogie avec celle de la châtaigne. On les mange cuits sous la cendre, ou en bouillie. Les enfans les mangent même crus comme les noisettes. On les vend sur les marchés à Venise, et dans plusieurs villes du Poitou.

La Macre flottante vient très bien dans les eaux vives, dans les ruisseaux, dans les petites rivières où elle fait foisonner le poisson. C'est une jolie plante qu'on devrait admettre dans les bassins, à la place de tant de mauvaises herbes qui y végètent sans aucune utilité. Elle se multiplie par ses fruits qu'on jette dans l'eau; ils s'attachent à la vase, et produisent bientôt une tige ornée de feuilles plumeuses, en rosette, et du plus beau vert.

MYRTÉES. *MYRTEÆ.*

Myrteæ. Desf. — *Myrtoideæ.* Vent.
Myrti. Juss. DC.

MYRTE. *MYRTUS.*

Calice persistant, à cinq divisions. Corolle à cinq pétales alternes avec les divisions du calice. Étamines nombreuses. Stigmates obtus. Baie polysperme ; semences presque osseuses ; embryon courbé.

MYRTE COMMUN. *MYRTUS COMMUNIS.*

Myrtus communis. Linn. Spec. 673. Desf. Arbr. 2. 132. DC. Fl. Fr. 3676. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 278. Lam. Illustr. t. 419. Garid. Aix. t. 71.

Arbrisseau peu élevé, à rameaux nombreux, flexibles, chargés de feuilles opposées, petites, lancéolées, aiguës, lisses, dures, permanentes et d'un vert luisant. Les jeunes feuilles, ainsi que les sommités des rameaux, ont une teinte rouge.

Les fleurs sont blanches, axillaires, solitaires, pédonculées, munies de deux petites bractées sous leur calice. L'ovaire est surmonté d'un style simple auquel succèdent des fruits ovales, petits, presque noirs ou d'un pourpre foncé.

Il croît dans tout l'Orient, en Afrique, en Italie, en Espagne, et sur les collines arides de la Provence. On le trouve sur toute la montagne des Esterelles, à Draguignan, Grasse, Antibes, etc. On le cultive dans les jardins, ainsi que ses variétés, qui ne diffèrent guère que par la forme ou la dimension des feuilles.

C'est un des plus charmans arbrisseaux que la nature ait produits. Son doux parfum, ses fleurs d'un blanc d'ivoire, son feuillage brillant, qui forme comme des guirlandes, l'avaient fait consacrer à la plus séduisante des déesses. Qui pourrait s'endormir dans un bosquet de Myrtes, sans avoir à son réveil la tête, le cœur, tous les sens émus de leur senteur mystérieuse et suave? Mentor se hâta d'arracher Télémaque de cette île fameuse où croissait le Myrte, emblème de l'amour, dont le doux poison nous enivre et nous fait souvent perdre la raison. On a pourtant regardé cette folie comme un bonheur, puisque les anciens couronnaient de Myrte les amans heureux. Oui, sans doute, l'amour est la félicité suprême, mais comme elle s'évapore cette félicité! C'est le soir d'un beau jour, la nuit est venue rembrunir l'horizon.

Vénus ne pouvait trop affectionner le Myrte, dont les rameaux touffus la dérobèrent un jour à la pétulance des Satyres qui la poursuivaient. C'est Ovide qui nous l'apprend dans ses *Fastes*.

Littore siccabat rorantes nuda capillos,
Viderunt satyri, turba proterva, Deam.
Sensit, et appositâ texit sua corpora Myrto.
(Fast. lib. iv.)

Chez les Romains, le Myrte était consacré au petit triomphe ou ovation. On l'accordait aux généraux qui, par le pouvoir

de la persuasion, par le charme de l'éloquence, et sans presque employer la force, avaient heureusement terminé leurs entreprises. Le triomphateur marchait à pied, en pantouffles, accompagné de joueurs de flûte, et couronné de Myrte. La flûte était regardée comme l'instrument de la paix, et le Myrte comme l'arbrisseau de Vénus, qui, plus qu'aucune autre divinité, avait en horreur la violence et la guerre.

Le Myrte n'est pas moins célèbre dans les fastes de la médecine, c'est le *Myrteum* de Galien. Les feuilles sont aromatiques, astringentes; elles donnent, ainsi que les fleurs, un peu d'huile essentielle. Les fruits sont imprégnés d'un principe amer, un peu âcre, mêlé à de l'huile fixe. L'écorce de la tige et des rameaux contient du tannin.

Hippocrate prescrivait aux femmes les baies de Myrte dans du vin, pour réprimer les pertes de sang. Il en faisait prendre une plus ou moins grande quantité, suivant l'état des forces de la malade. D'autres ont conseillé les feuilles ou l'écorce de l'arbuste pour donner également du ton aux organes relâchés, affaiblis.

En lisant les vieux traités de botanique ou de matière médicale, on trouve sur les propriétés astringentes du Myrte des détails singuliers. Ainsi, Garidel, dans son *Histoire des plantes des environs d'Aix*, assure que l'huile des fruits est un remède admirable contre l'atonie de certaines membranes : *Ad vaginæ uterinæ laxitatem emendandam, illiusque fibrarum fractum tonum adstrictione instaurandum.* C'est cette vertu spéciale qui a fait donner à une certaine composition où entre le Myrte, un nom tout-à-fait poétique, *Eau d'Ange*. Quel dommage que l'expérience n'ait point confirmé tant de merveilles! Combien de gens seraient allés se baigner à cette nouvelle

fontaine, pour en sortir avec le teint, la fraîcheur et la jeunesse des anges !

Les anciens assaisonnaient leurs alimens avec les fruits du Myrte, qui leur tenaient lieu de poivre avant la découverte de cet aromate de l'Inde. Suivant Pline, le Myrte avait donné son nom à un ragoût distingué, qu'on appelait *myrtatum*. Il ajoute que ces mêmes fruits, mêlés dans la sauce, relèvent la chair du sanglier.

En Provence, on donne aux oiseaux de basse-cour beaucoup de ces baies, qui les engraissent et imprègnent leur chair d'un goût exquis. Les merles en sont également friands ; ils en deviennent plus parfumés, plus délicats, et certains gourmets les préfèrent à tout autre gibier.

Le Myrte est encore utile aux arts et à l'industrie. Dans la Calabre et dans l'Orient, les feuilles, les fleurs et l'écorce servent au tannage. Une dame fort aimable, qui a écrit sur la botanique, dit que c'est profaner ce charmant arbuste. Elle n'a vu que le côté séduisant de la science, mais l'industrie vise au solide.

Le genre Myrte renferme quelques espèces étrangères qui se recommandent par leurs propriétés stimulantes et aromatiques. Nous en parlerons brièvement.

MYRTE CARYOPHYLLÉ.

MYRTUS CARYOPHYLLATA.

Myrtus caryophyllata. Linn. Spec. 675. Murr. Appar. med. 3. 314.

Cet arbrisseau indigène de l'île de Cuba, de la Guiane, de la Jamaïque, etc., fournit une écorce roulée comme la cannelle, d'une couleur fauve en dehors, ferrugineuse intérieurement, d'une légère odeur de gérofle, d'une saveur chaude, piquante.

On se sert de cette écorce pour l'assaisonnement des mets, comme de la cannelle et du gérofle, dont elle partage les qualités excitantes.

MYRTE PIMENT. *MYRTUS PIMENTA.*

Myrtus pimenta. Linn. Spec. 676. Murr. Appar. med. 3. 316. — *Myrtus citrifolia?* Lam. Encycl. Bot. 4. 410.

Cette espèce croît aux Antilles, et particulièrement à la Jamaïque. On emploie ses fruits desséchés au soleil avant leur maturité. Ils sont globuleux, plus gros, et plus légers que le poivre ordinaire, d'une saveur aromatique, un peu âcre; ils donnent une huile essentielle, pesante comme celle du gérofle, mais plus douce. On les appelle *toute épice, piment, poivre de la Jamaïque.*

Les Anglais en font un très grand usage pour assaisonner

les viandes et le poisson. Ce condiment a quelque chose qui tient du poivre et du gérofle. On le dit fort agréable.

Les fruits du Myrte musqué (*Myrtus ugni*) servent à faire au Chili une liqueur vineuse, d'une odeur suave. Les habitans des parties méridionales du Canada préparent avec les feuilles du même arbrisseau une infusion aromatique, une sorte de thé qui les ranime, et qu'ils préfèrent au thé de la Chine ou du Japon.

Deux autres plantes de la famille des Myrtes, appartenant au genre *Leptospermum*, produisent le thé de la Nouvelle-Hollande, ce sont le *Leptospermum scoparium*, et le *Leptospermum thea*. L'infusion des feuilles et des rameàux a une odeur aromatique, et un goût un peu astringent comme le thé vert.

Ces deux arbrisseaux ont un port élégant, un feuillage toujours vert, et de très jolies fleurs qui ressemblent à celles du Myrte. On les cultive dans les bosquets d'été, et on les abrite dans l'orangerie pendant l'hiver.

MÉLALEUCA. *MELALEUCA.*

Calice à cinq divisions. Corolle à cinq pétales. Étamines nombreuses, réunies en faisceaux. Un style terminé par un stigmate simple. Capsule polysperme, à trois loges, faisant corps avec le calice.

MÉLALEUCA A BOIS BLANC.

MELALEUCA LEUCODENDRON.

Melaleuca leucodendron. Linn. Mant. 1. 105. — *Arbor alba Cajuputi.* Rumph. Herb. Amb. 2. 72. t. 16.

C'est un arbre tortueux, difforme, assez élevé, garni de feuilles à peu près semblables à celles du saule, presque sessiles, ovales, lancéolées, pointues, souvent courbées en faulx, fermes, d'un vert pâle ou un peu glauques. Les fleurs sont nombreuses, sessiles, éparses, blanches, disposées latéralement en forme d'épis autour des jeunes rameaux. Les fruits sont petits, à peu près de la grosseur d'un grain de coriandre, et d'une couleur cendrée. Ils renferment des semences nombreuses, petites, brunes et un peu courbes.

Il croît naturellement dans les Indes orientales. Ses feuilles donnent à la distillation une huile verdâtre, d'une odeur de térébenthine, d'une saveur imitant celle de la menthe poivrée. Cette huile, souvent sophistiquée, en Europe, porte le nom d'*huile Cajéput.* Elle possède les propriétés actives des huiles éthérées.

On la connaissait à peine, à Paris, il y a environ trente ans. Ce sont les médecins allemands qui lui ont donné une sorte de vogue. Le docteur Brewer la prescrivait à presque tous les vieux goutteux, surtout lorsque l'irritation arthritique se portait sur les entrailles, et provoquait la cardialgie, des spasmes, des suffocations ou une sorte d'asthme convulsif. J'ai été témoin de plusieurs belles cures qu'il a faites avec cette huile, qu'il donnait à la dose de six, huit et douze gouttes

dans une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange ou de mélisse simple, un peu sucrée. On renouvelait les doses, toutes les heures, ou à des intervalles plus ou moins rapprochés, suivant la gravité des symptômes.

On a également recommandé l'huile Cajéput contre le choléra asiatique, et, dans quelques cas, elle a produit d'heureux effets. Mais le choléra nous a bien prouvé qu'un seul remède, qu'une seule méthode ne saurait suffire pour le combattre, et qu'il faut lui opposer, suivant sa nature et ses causes matérielles, des méthodes variées. Qui ne sait que dans l'épidémie qui est venue nous atteindre, en 1832, on a eu des succès et des revers, tantôt avec la méthode adoucissante et antiphlogistique, tantôt avec les toniques, les stimulans, ou les vomitifs?

On s'en sert aussi sous la forme de frictions, pour ranimer l'action musculaire, dans les affections paralytiques, dans les rhumatismes invétérés. Son application sur les membres frappés de la goutte nous paraît peu rationnelle, surtout dans la période active de la maladie. Elle peut, comme tous les topiques irritans, déplacer la goutte, et causer des accidens très graves.

GÉROFLIER. *CARYOPHYLLUS.*

Calice à quatre divisions concaves et ouvertes. Corolle à quatre pétales arrondis, un peu plus grands que le calice. Étamines nombreuses. Stigmate simple. Baie coriace, surmontée par le limbe du calice, uniloculaire, monosperme.

GÉROFLIER AROMATIQUE.

CARYOPHYLLUS AROMATICUS.

Caryophyllus aromaticus. Linn. Spec. 735. Sonn. Voy. Nouv. Guin. 196. t. 196. Lam. Illustr. t. 417.

Cet arbre, haut de quinze à vingt pieds, se termine par une cime large, un peu conique. Ses rameaux sont grêles, faibles, garnis de feuilles pétiolées, ovales, lancéolées, entières, d'un vert luisant, parsemées en dessous de vésicules résineuses et transparentes.

Les fleurs naissent au sommet des rameaux en forme de corymbe ou de petite panicule. Elles sont blanches, très odorantes, munies à leur base de deux petites écailles opposées et caduques. Le fruit qui leur succède est ovale, ombiliqué dans sa partie supérieure. Il contient une amande oblongue, noirâtre, sillonnée dans sa longueur.

Il croît naturellement aux îles Moluques. On le cultive dans nos Colonies orientales depuis 1770, époque à laquelle il y fut introduit par Poivre, qui était alors intendant de l'île de la Réunion.

Les clous de gérofle, dont l'art culinaire fait un si grand usage, ne sont autre chose que les fleurs, cueillies avant leur épanouissement. On a cru mal à propos qu'ils étaient fournis par les fruits de Géroflier. On récolte les boutons de fleurs qui doivent devenir clous du Gérofle, lorsqu'ils offrent une couleur rouge. On les fait sécher à la fumée, puis au soleil. Ils ont une couleur fauve ou noirâtre, une odeur aromatique très expansive, une saveur chaude, piquante, un peu âcre.

D'après l'analyse de Trommsdorf, les clous de Gérofle fournissent de l'huile volatile, une matière extractive peu soluble, du tannin, de la gomme, une résine particulière, etc.

Cette production naturelle est un de nos aromates les plus stimulans. Elle a été inconnue des anciens. La description que Pline fait d'un fruit appelé de son temps *Caryophyllus* ne convient nullement au Gérofle. Le médecin grec, Paul Æginète, est le premier qui en fasse mention.

La médecine fait rarement usage du Gérofle; elle pourrait néanmoins le donner utilement à ces tempéramens inertes, glacés, qui ont à peine essayé la vie, et qui meurent sans avoir vécu. Quelques grains de Gérofle infusés dans du vin, ou dans de l'alcohol, leur donneraient peut-être des nouvelles de ce bas-monde. Mais, par préjugé ou par ignorance, les hommes froids, d'une complexion lâche, lymphatique, craignant de s'échauffer, boivent peu de vin, se nourrissent de végétaux, et veulent toujours se rafraîchir comme s'ils étaient sous les tropiques. Les hommes d'une complexion ardente, au contraire, désirent les boissons échauffantes, toniques, les mets de haut goût, qui les soutiennent, disent-ils, et leur font mieux savourer les plaisirs de la vie. Cette erreur vient de ce que les uns, étant insensibles, n'éprouvent aucun besoin, et de ce que les autres tout de feu, et dans une irritation incessante qu'ils provoquent par un mauvais régime, voudraient épuiser à la fois toutes les jouissances. Que ces fous d'une nouvelle espèce échangent entre eux leur régime, ils rentreront dans un état plus normal, et ils vivront beaucoup mieux.

Le Gérofle serait, sans aucun doute, un puissant remède pour réveiller la vitalité organique, pour remonter les mem-

branes digestives, pour réprimer des flux invétérés, provenant d'une véritable faiblesse; mais nous avons d'autres stimulans plus agréables et moins chauds, tels que la cannelle de Ceylan, notre angélique, plusieurs de nos plantes labiées, etc. Nous n'insisterons donc pas davantage sur ses propriétés médicinales, et nous passerons de suite à ses usages économiques et culinaires, car la médecine doit toujours s'appuyer sur la diététique et sur la cuisine: elle est perdue, quand elle renie ces deux puissans alliés.

Comme assaisonnement le gérofle est aujourd'hui une substance de première nécessité. Le bouillon, le consommé, les sauces, les ragoûts, le réclament également, et le fricandeau à la bourgeoise aurait quelque chose d'imparfait, serait mal accueilli, si l'ognon piqué de clous de gérofle ne lui avait donné son parfum. Ce mélange est très rationnel. Le principe sucré de l'ognon se développe par la cuisson, modifie la qualité chaleureuse du gérofle, et celui-ci corrige par son arome le goût un peu alliacé du premier.

Les viandes blanches, le veau, l'agneau, le chevreau se digèrent plus facilement, s'incorporent mieux à nos organes, lorsqu'ils sont convenablement assaisonnés. D'ailleurs les légumes qu'on ajoute aux pièces braisées de veau, de bœuf ou de mouton, en font des mets très sains et très savoureux. A la campagne, c'est la pièce obligée des jours de fête et de repos : avec cela, on ne craint point l'arrivée inattendue d'un ou deux visiteurs. Mais il faut que la main soit légère; lorsque le gérofle domine, vos sauces, vos ragoûts deviennent âcres, irritent la bouche, le palais, l'œsophage, et, si parmi vos convives il se trouve par hasard un estomac délicat, il gardera pendant plusieurs heures le sentiment de sa disgrâce. Que sais-je? il aura peut-être une gastrite.

Gigot aux quatre épices.

Ajoutez au jus ruisselant d'un gigot de mouton, tendre, cuit à point, coloré par l'osmazôme, du suc de citron, et une petite pincée de cette poudre aromatique qu'on appelle *quatre épices* (le gérofle en fait partie), vous aurez un morceau vulgaire sans doute, un morceau qui ferait rougir le front d'un parvenu, mais appétissant, substantiel, préférable à la cuisine de nos grands restaurateurs, ou de nos riches financiers. Ceux qui ont fait de longues maladies, qui ont été soumis à une diète énervante, qu'on a saignés *jusqu'au blanc* pour un simple rhumatisme, se trouveront à merveille de ce régime, s'ils y joignent un peu de vin bien stomachique comme celui de Bordeaux. Je crois encore entendre un vieux curé de campagne, excellent homme, et un peu gourmand (ces deux qualités s'allient fort bien), s'écrier d'une voix grave et solennelle : « Docteur, j'aime vos recettes ; traitez ainsi vos malades, je vous prédis que votre pratique sera heureuse. »

Mais j'allais oublier la marinade, opération préliminaire qui donne du relief au chevreuil, au sanglier, au lièvre, les rend plus tendres, plus parfumés, plus sapides ; et les pâtés chauds et froids, et les galantines, et les salmis, et le civet du chasseur. Faites tout cela sans aromates, si vous l'osez, ou bien n'y mettez que du laurier ou du thym, vous serez blâmé, honni, réduit à la solitude. Trop heureux, s'il vous vient de temps en temps quelque parasite affamé !

Avec notre civilisation, nos goûts, nos habitudes, les productions de notre sol ne sauraient nous suffire ; il nous faut, pour bien digérer, les épices de l'Inde, le gérofle, le poivre, la muscade. Surtout n'oubliez point d'aromatiser votre

civet de lièvre, ou bien vous aurez des rêves pénibles. Les anciens, meilleurs observateurs que nous, n'avaient point tort quand ils disaient que le lièvre fait rêver. Ils nous l'ont appris, nous ne le savions point, et nous l'ignorerions peut-être encore s'ils avaient connu le poivre ou le gérofle. Le lièvre est d'une digestion difficile, il irrite quelquefois les entrailles, et alors notre cerveau sympathiquement ému nous mène dans le pays des songes, nous jette au milieu des rochers, sur une plage déserte, ou sur une mer orageuse. Une pincée de quatre épices nous eût peut-être donné des rêves couleur de rose.

Les viandes noires, imprégnées des parfums de l'Inde, excitent les tempéramens inertes, phlegmatiques, font marcher les paresseux, leur donnent de la vigueur, du courage, de l'alacrité. Elles raniment, restaurent les forces musculaires que les privations, les fatigues ont affaiblies. Cette alimentation fait la base du régime excitant et analeptique que la médecine conseille à ceux qui ont le sang appauvri, comme dissous, à la suite des pertes de sang, et autres flux d'une nature débilitante. Mais la convalescence, sans constituer la maladie elle-même, en est comme une faible image, et le moindre excès pourrait en reproduire tous les accidens. Il faut donc que la modération préside à ce nouveau régime; d'autant mieux que la nature n'aime point les transitions brusques, et que les organes, encore trop faibles, ne sauraient digérer une nourriture abondante.

Les herbes potagères, les légumes de toute espèce, sont plus salubres, plus agréables, si vous relevez leur fadeur naturelle par un peu de gérofle. Les choux, à cause de leur nature gazeuse, ont surtout besoin de cet ingrédient, et tel estomac qui les repousse quand ils sont simplement préparés,

les digère fort bien, si l'on y joint quelque substance aromatique. Les épices sont encore d'une nécessité rigoureuse pour tous les poissons gras, gélatineux comme l'anguille. Le vin qu'on mêle à cet assaisonnement les rend plus délicats, plus digestibles.

Les amateurs de champignons savent fort bien que ce genre d'aliment exige une préparation spéciale pour que l'estomac en fasse la digestion sans embarras, sans fatigue. Outre le poivre, le gérofle ou la muscade, les habitans du midi veulent qu'ils soient assaisonnés d'ail. Si vous interrogez un Gascon sur les qualités des oronges et des ceps, il vous dira qu'étant préparés de cette manière, ils n'ont jamais causé d'indigestion, à moins que l'estomac ne fût malade, ou qu'on n'eût commis quelque erreur relativement aux espèces. Je cite exprès le Gascon parce qu'il aime singulièrement les champignons des bois, et que, malgré la réputation qu'on lui a faite, il est plus sincère, plus vrai qu'on ne l'est à Paris [1].

Dans la convalescence, on permet rarement les épices de l'Inde; on craint leur qualité chaude, stimulante, et l'on préfère souvent, avec raison, des ingrédiens plus naturels, plus en harmonie avec nos organes. Cependant il est des circonstances où on peut les employer avec un grand avantage. Barthez les recommande aux goutteux que de longues souffrances ont singulièrement affaiblis, dont tout le système gastrique est dans un état de langueur manifeste.

Après les maladies nerveuses, on ose à peine prendre un

[1] Voyez, pour les qualités et les préparations variées des ceps, des oronges, des mousserons, des morilles, des truffes, etc., notre ouvrage intitulé : *Histoire des Champignons comestibles et vénéneux*. Paris, 1832.

bouillon faiblement salé. On continue l'usage des boissons tempérantes, mucilagineuses, et ce régime exagéré relâche de plus en plus les tissus du tube alimentaire. Le bouillon de veau, le bouillon de poulet, où l'on a mis une petite laitue, ne passent plus, l'estomac les rejette. La pâleur du visage, le dépérissement, une profonde tristesse, tout annonce, non le retour présumé de la première maladie, mais une affection nouvelle encore plus grave, la débilité de tous les organes. Le malade, par instinct, ou mieux conseillé, change de régime; il prend quelques cuillerées de bon bouillon, légèrement aromatisé avec du gérofle; il boit un peu de vin vieux convenablement délayé; on frictionne ses membres deux ou trois fois par jour : peu à peu l'estomac reçoit une nourriture plus substantielle et convenablement assaisonnée; l'insomnie fait place au repos de la nuit, les forces se raniment, et la joie revient avec la santé.

Le régime végétal, qui est d'un si grand secours pour dompter certaines maladies chroniques, est souvent abandonné comme inutile, parce que des médecins trop rigoristes défendent toute espèce d'épices dans la préparation des alimens. Le malade fatigué, dégoûté de ce régime fade, revient aux pilules, aux électuaires, aux tisanes, et s'en trouve un peu plus mal. Si, au contraire, on accorde à son estomac quelque assaisonnement qui lui plaise, les alimens passent à merveille, et il éprouve bientôt les bienfaits de la diète végétale.

On a dit beaucoup trop de mal des épiceries, et de leur usage comme assaisonnemens. Les médecins, dit Cabanis, ont répété mille fois contre elles des anathèmes dont l'expérience ne confirme nullement la justesse; et les mêmes hommes qui ordonnaient, à grandes doses, la cannelle, la

muscade, le gérofle, rapprochés dans un petit volume d'opiate ou d'électuaire, se faisaient un devoir d'en proscrire les plus petites quantités, étendues dans un volume considérable d'alimens.

On n'a pas oublié sans doute la pratique incendiaire de quelques solidistes, surtout des Browniens, qui traitaient, il y a environ trente ans, presque toutes les maladies avec le vin, les aromates, les toniques, les stimulans les plus actifs; qui prodiguaient aux convalescens les viandes noires, les alimens azotés, fortement épicés, et les liqueurs alcoholiques. Cette méthode exagérée a pourtant encore quelques partisans en Europe, mais ils sont rares. En France les médecins éclectiques emploient, suivant l'état des forces du malade, tantôt une diète stimulante et analeptique, tantôt une diète douce et tempérante.

Il est presque inutile de dire que l'usage des alimens épicés est funeste dans les inflammations, dans les irritations vives. Les personnes d'un tempérament chaud, bilieux ou sanguin, d'une constitution sèche, irritable; les hémorrhoïdaires; les goutteux qui souffrent des entrailles; les adolescens; les femmes sujettes aux pertes utérines, à des irritations intérieures; les hommes ardens, passionnés, enclins à la colère, doivent user avec modération des alimens, des ragoûts épicés. Ces précautions de régime font partie de la science de la vie, elles influent sur nos dispositions morales, sur notre bonheur, notre repos, et nous épargnent bien souvent des regrets amers.

Certes, nous ne prétendons nullement prêcher ici la doctrine de Pythagore, rappeler ces vieux temps où un peu de sel suffisait pour relever la fadeur de nos mets, imposer des privations à l'homme bien portant, lui interdire toute espèce de sensualité et de plaisir : nous avons plus de tolérance,

nous voulons qu'il jouisse de tous les dons que nous a prodigués le créateur, qu'il y cherche l'oubli de ses peines, mais qu'il en use avec sagesse, avec philosophie; il en savourera mieux le charme, et il y trouvera la santé, le premier des biens.

On a cherché dans le gérofle, et autres substances excitantes, un remède qui pût ranimer certains appétits blasés par le temps, ou par les excès. Le voici tel qu'il a été publié dans un volumineux dictionnaire.

Pastilles excitantes.

Prenez : gingembre, deux gros; safran oriental, un gros; Gérofle et musc, de chaque demi-gros; mastic, trois gros; ambre gris, douze grains. Mêlez avec demi-livre de sucre, et faites des pastilles d'un gros chacune. On en prend deux, trois et quatre par jour.

Ces pastilles ne valent pas mieux que quelques autres compositions dont on a prôné les miracles. Si par hasard quelque malheureux lecteur se trouvait insensible, et s'il lui prenait fantaisie d'en faire usage, qu'il sache bien que tous les stimulans n'ont qu'un effet secondaire sur certains organes; qu'ils agissent d'abord sur les tissus digestifs, qu'ils les irritent et peuvent même les enflammer. C'est dans un bon régime, dans un choix d'alimens substantiels, dans un exercice convenable, et dans une vie réglée, qu'il trouvera le véritable remède, si son accident est guérissable.

Le gérofle fait partie des substances qui entrent dans la préparation d'un élixir très estimé en Italie, et surtout à Florence.

Alkermès italien.

Prenez : gérofle et cannelle de Ceylan, de chaque deux gros; muscade, quatre gros; alcohol à trente-deux degrés, huit livres. Faites macérer pendant huit jours ces substances concassées; puis faites dissoudre quatre livres de sucre dans huit livres d'eau. Mêlez les liqueurs, et colorez avec le sirop d'alkermès, ou avec un gros de cochenille, et un gros et demi de sulfate d'alumine. Filtrez la liqueur.

Ce ratafia ou élixir a une propriété stomachique. On le prend par cuillerées, pour réveiller les voies digestives, pour calmer les coliques flatueuses.

Élixir de Garus.

Prenez : myrrhe, trois gros; aloès et safran, de chaque deux gros; Gérofle, cannelle fine et muscade, de chaque un scrupule; eau-de-vie à vingt-deux degrés, deux livres.

Faites macérer pendant huit ou dix jours, filtrez, édulcorez avec partie égale de sirop de capillaire, et aromatisez avec de l'eau de fleurs d'oranger. Si l'on préfère cet élixir par distillation, on fait alors macérer les substances dans l'alcohol, on distille au bain-marie, et on mêle le produit distillé avec partie égale en poids de sirop capillaire, ensuite on aromatise avec l'eau de fleurs d'oranger.

En plongeant cet élixir dans de la glace pilée, pendant six heures, on lui ôte l'odeur d'empyreume et on le rend plus agréable. Quelques personnes y ajoutent un peu d'ambre gris.

C'est encore un élixir stomachique ou cordial, qu'on

prend par cuillerées. On le sert également comme les liqueurs de table, comme les ratafias, dont il se rapproche.

On fait avec le Gérofle des teintures, des essences, des parfums estimés. L'huile essentielle est très âcre, elle irrite et enflamme la peau. On ne l'emploie jamais intérieurement; on la mêle quelquefois avec l'huile d'olive, et on en frictionne les membres faibles ou paralysés.

Élixir odontalgique.

Prenez : myrrhe, demi-once; Gérofle, un gros et demi; alcohol à trente-deux degrés, huit onces. Faites macérer pendant quelques jours; filtrez la liqueur et ajoutez-y une once d'alcohol de menthe.

Cet élixir fort simple et peu coûteux raffermit les gencives et parfume la bouche. On peut lui donner une couleur plus vive, en y mêlant un peu de cochenille et quelques grains de sulfate d'alumine.

GRENADIER. *PUNICA.*

Calice épais, coloré, persistant à cinq ou six divisions. Corolle composée de cinq ou six pétales. Étamines nombreuses. Stigmate en tête. Baie sphérique, grosse, couronnée par le calice, recouverte d'une écorce coriace, partagée en huit ou dix loges membraneuses, renfermant un grand nombre de pepins anguleux, entouré d'une substance charnue et aqueuse.

GRENADIER COMMUN.

PUNICA GRANATUM.

Punica granatum. Linn. Spec. 676. DC. Fl. Fr. 3677. Desf. Arbr. 2. 135. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 278. Lam. Illust. t. 415. Duham. Éd. nouv. 4. t. 11.

C'est un arbrisseau toujours vert, rameux, touffu, d'une forme élégante, haut de dix à quinze pieds. Ses feuilles sont opposées, lancéolées, lisses, entières, d'un vert luisant, un peu ondées sur les bords. Ses fleurs, d'un rouge éclatant, s'épanouissent au sommet des rameaux, et forment avec le feuillage un contraste qui charme la vue. Elles ont un calice charnu, coloré; des pétales ondés, comme chiffonnés. Les fruits sont arrondis, fort gros, terminés par un ombilic très prolongé, revêtus d'une écorce coriace, d'un brun rougeâtre; ils renferment un grand nombre de graines enveloppées d'une pulpe rouge.

Le Grenadier croît dans tout l'Orient. Il est commun dans le midi de la France, en Italie, en Espagne. Suivant Pline, il est originaire des environs de Carthage, d'où lui vient son nom. *Circa Carthaginem punicum malum cognomine sibi vindicat.* Les Hébreux, les Grecs, Hippocrate, Théophraste, Dioscoride, Galien, ont connu cet arbrisseau.

Il prospère dans tous les terrains, pourvu qu'ils ne soient pas humides. On le conserve dans le Nord en l'élevant en caisse, et en lui donnant un abri dans la serre tempérée. Il vient partout dans nos départemens méridionaux, et il sert de clôture comme l'aubépine.

Mais il n'est pas seulement un arbrisseau d'un agréable aspect, il se distingue encore par des qualités précieuses pour l'économie médicale et domestique. Ses fruits, pleins d'un suc acide et sucré, modèrent l'agitation du sang, le rafraîchissent dans les fièvres aiguës, dans les phlegmasies. Ce suc, moins acide que celui du citron et de la groseille, avec lesquels il a d'ailleurs une parfaite analogie, est d'un usage vulgaire dans les provinces méridionales. On en fait un sirop délicieux qui sert à varier les boissons rafraîchissantes. Cette variété de boissons acidules est nécessaire dans les maladies bilieuses surtout, où l'estomac éprouve mille caprices. Les Languedociens, les Provençaux, les Espagnols, atteints de la fièvre à Paris, vous demandent sans cesse du sirop de grenade, et si vous pouvez satisfaire à ce désir pressant, ils sont à moitié soulagés. Un léger vomitif, du sirop de grenade, délayé dans une suffisante quantité d'eau, pour boisson, une diète sévère pendant quelques jours, voilà le traitement qui nous a le mieux réussi, dans les Pyrénées orientales, pendant une épidémie de fièvres bilieuses.

On permet en même temps au malade de sucer quelques grains de grenade pour tempérer l'ardeur de l'estomac, pour apaiser la soif, et corriger une sorte d'acrimonie bilieuse répandue dans tout l'appareil gustatif. Ce goût de bile est quelquefois un tourment insupportable pour les sujets délicats, très susceptibles; il aggrave la maladie, et la complique d'accidens nerveux qui rendent le traitement plus difficile. La partie agréable de la médecine est aussi de la thérapeutique, aux yeux du médecin philosophe, et l'on pourrait peut-être se plaindre de ce qu'elle est un peu trop négligée aujourd'hui. Il est certains malades qu'il faut consoler, encourager par un peu d'indulgence, et surtout leur éviter le dégoût des drogues nauséabondes, lorsqu'on peut le faire sans péril. Mais tout

cela demande de la sagesse, de la prudence, et une sorte de tact qu'il faut avoir puisé dans l'étude du cœur humain. Nous y reviendrons peut-être un jour.

On fait une eau de Grenade, en étendant le suc exprimé des grains dans une suffisante quantité d'eau qu'on édulcore avec du sucre. Elle est plus douce, moins agaçante que la limonade et l'eau de groseille. On s'en sert dans les fièvres inflammatoires et bilieuses, dans les phlegmasies du tube digestif et de l'appareil urinaire.

Dans les climats chauds, où la nature a prodigué le Grenadier, on prépare, avec le suc fermenté de ses fruits, un vin très agréable.

Les fleurs, appelées vulgairement balaustes, ont une saveur styptique et amère, de même que l'écorce du fruit. On se sert fort peu aujourd'hui de ces deux produits végétaux, qui ont pourtant une propriété tonique assez intense. L'écorce était employée, du temps de Pline, comme de nos jours, à tanner les cuirs. On fait de l'encre d'un très beau rouge avec la fleur de Grenade macérée dans de l'eau, en y ajoutant un peu d'alun.

Le principe amer et acerbe que renferment ces deux productions nous démontrent leur action tonique et astringente. On pourrait donc les employer comme le cachou, le rathonia, les roses rouges, la tormentille, pour imprimer aux tissus organiques plus de force et de resserrement. La médecine orientale se sert particulièrement de l'écorce de Grenade, comme nous du quinquina et des amers, pour guérir les fièvres intermittentes. Le docteur Rehmann de Moscou a confirmé par sa propre pratique l'action fébrifuge de cette écorce.

Des faits intéressans, recueillis depuis une quinzaine d'années, nous ont fait connaître la propriété vermifuge de

l'écorce de la racine. C'est un puissant spécifique contre le tænia ou le ver solitaire. On donne cette écorce en décoction et en poudre.

Remède contre le ver solitaire.

Prenez : écorce de Grenadier desséchée, deux onces; eau de fontaine ou de rivière, une livre; faites bouillir jusqu'à réduction de douze onces, et passez avec expression.

On donne au malade deux onces de ce liquide, et on répète quatre ou cinq fois la même dose de demi-heure en demi-heure. Il survient une sorte de malaise ou d'embarras dans le bas-ventre, et douze heures après le ver est expulsé.

La dose de la poudre, pour un enfant, est d'un scrupule ou dix-huit grains, dans une once d'eau; de deux scrupules pour un adulte. On répète cette dose cinq ou six fois, en laissant une demi-heure d'intervalle entre chaque prise. On éprouve également quelque malaise, des nausées; mais l'expulsion du ver suit de près la dernière dose. Ce remède met également en fuite les autres vers.

L'écorce de Grenadier produit des effets encore plus prompts sur le chien. Le remède est à peine avalé, que les vers, frappés par son action spécifique et comme délétère, prennent déjà la fuite.

La famille des myrtes nous offre encore des végétaux utiles dont quelques uns pourraient être cultivés dans nos départemens méridionaux. L'Eucalyptus résineux (*Eucalyptus resinifera*), très bel arbre de la Nouvelle-Hollande, fournit une très grande quantité de résine rouge, analogue au cachou, et qui en a les propriétés. L'Eucalyptus poivré (*Euca-*

lyptus piperita) porte des feuilles parsemées de nombreuses vésicules, imprégnées d'une huile essentielle qui imite celle de notre menthe poivrée, mais d'une saveur moins piquante.

Le Goyavier poire (*Psidium pyriferum*) donne des fruits pyriformes jaunes à l'extérieur, rouges, blancs ou verdâtres intérieurement, et remplis d'une pulpe succulente, d'un goût musqué assez agréable. Les Américains les mangent crus ou cuits; ils en font des compotes et des gelées. On le conserve dans l'orangerie en hiver, au Jardin des Plantes de Paris, et on a réussi à le cultiver en pleine terre dans la Provence.

SALICARIÉES. *SALICARIEÆ.*

Salicarieæ. Juss. DC. — *Calycanthemæ.* Vent.

SALICAIRE. *SALICARIA.*

Calice strié, cylindrique, à six ou douze dents, dont six alternes plus petites. Corolle composée de six pétales. Douze étamines disposées sur deux rangs; anthères arrondies, vacillantes. Ovaire oblong; style incliné, terminé par un stigmate orbiculaire. Capsule oblongue, couverte par le calice, à deux loges et à deux valves.

SALICAIRE COMMUNE.

LYTHRUM SALICARIA.

Lythrum salicaria. Linn. Spec. 640. DC. Fl. Fr. 3647. Desv. Fl. Anj. 320. Tourn. Fl. Toul. Lam. Illustr. 408. f. 1. Fl. Dan. t. 671.

C'est une très belle plante qui aime les lieux frais, les bords des ruisseaux, des rivières, des étangs. On la reconnaît à sa tige élevée, droite, quadrangulaire, rougeâtre, velue, rameuse; à ses feuilles opposées, sessiles, lancéolées, pointues, lisses, d'un joli vert à leur face supérieure, blanchâtres en dessous.

Les fleurs, d'une teinte purpurine, plus ou moins vive, forment de riches épis au sommet de la tige et des rameaux. Elles ont un calice strié, velu, à douze petites dents, et une corolle à six pétales oblongs, obtus, renfermant une douzaine d'étamines, qui vont tour à tour, au nombre de six, entourer le pistil.

On la cultive dans les terrains un peu frais, où elle se multiplie de semences et de rejetons. Mais ce n'est point là qu'il faut la voir; elle n'a plus son onde pure pour s'y mirer, elle regrette l'ombrage des saules, elle languit, elle perd ses fraîches couleurs.

Elle croît abondamment aux environs de Paris. Je l'ai observée dans presque tous les vallons un peu humides, à Saint-Gratien, à Andilly, à Bièvre, à Jouy, à Buc; à Longpont aux bords de l'Orge; à Chevreuse, dans les prairies qui bordent l'Yvette; aux étangs de Vaux et de Cernay.

Je l'ai retrouvée aux bords de la Garonne, depuis Bordeaux jusqu'à Marmande; et comme si elle devait m'accompagner partout, j'ai pu l'admirer encore dans les Pyrénées, le long des petits ruisseaux qui s'échappent à travers la magnifique plaine de Tarbes, et le charmant bassin de Luz.

Ainsi j'ai pu jouir de l'aspect de cette jolie plante, depuis le mois de mai jusqu'au mois de septembre.

On aimait à voir la Salicaire dans les prairies des vallons; on se parait de ses beaux épis de pourpre, mais on ignorait ses vertus bienfaisantes. Les anciens, qui ont épluché toutes les herbes pour en faire des tisanes, des élixirs, n'en avaient point parlé. Un célèbre médecin de Vienne, De Haën, l'a tirée d'un injuste oubli.

La racine, les feuilles et les sommités fleuries de la plante ont une saveur légèrement acerbe; elles donnent un peu de

mucilage mêlé à un principe astringent. Ces qualités physiques avaient fait présumer que la Salicaire pourrait être efficace dans les flux dysentériques, dans les diarrhées provenant de la débilité des intestins. Lucas Mysley avait fait quelques expériences heureuses, et les avait communiquées à Van Swieten et à De Haën. Ce dernier confirma par de nouvelles épreuves les faits déjà recueillis, et bientôt d'autres médecins annoncèrent que notre plante devait prendre place parmi les doux astringens.

De Haën prescrivait la poudre des feuilles desséchées, à la dose d'un gros, matin et soir. Ce remède suffisait pour réprimer le flux dysentérique dans l'espace de quelques jours, lorsque la maladie était récente. Il a guéri en trois semaines une vieille diarrhée qui avait résisté à toute sorte de médicamens. Le docteur Blom a donné la décoction des feuilles avec le même succès dans une dysentérie épidémique. Storck, Hast, Murray, et autres médecins du Nord ont eu à se louer de la Salicaire dans des circonstances analogues. A Lyon elle a été d'un grand secours dans une épidémie meurtrière. Gilibert dit avoir constaté par de nombreuses expériences les heureux effets des feuilles, données en poudre ou en décoction, dans les diarrhées chroniques et vers la fin des dysenteries. Le docteur Tournon, praticien distingué de Toulouse, a également guéri des flux intestinaux avec la simple décoction des feuilles.

Et pourtant cette plante précieuse n'est presque plus mentionnée dans les ouvrages les plus récens. Elle est sans doute trop commune, on la trouve partout. Parlez-moi du Rhatania qui nous vient de loin, et qui nous a rendu (on le dit du moins) de si grands services dans le choléra! Lorsque je me suis occupé de la Salicaire, il y a environ vingt-cinq ans, je voulais qu'on se livrât à de nouvelles épreuves, et je

disais : « On doit, sans doute, apprécier les suffrages d'un homme aussi habile que De Haën ; mais les faits qu'il allègue, demandent à être confirmés par de nouvelles expériences, avec d'autant plus de raison, que les principes constitutifs de la Salicaire n'annoncent pas des vertus très actives. »

Il y a dans ces lignes une sorte de doute qu'il ne faut pas confondre avec le scepticisme pur; mais on doit voir que mes idées sur l'influence des propriétés chimiques des plantes étaient exagérées. Le règne despotique de la chimie s'établissait alors.

On ne veut maintenant que des remèdes héroïques qui agissent rapidement sur nos organes, et l'on méprise toutes les productions qui ne portent sur le système qu'une action modérée. Eh bien ! il est beaucoup de maladies, telles que les flux intestinaux ou les flux utérins qui ne demandent fort souvent que des substances douces, mucilagineuses; la Salicaire serait même trop active, lorsque ces affections dérivent d'une irritation organique un peu vive.

Mais il s'en faut bien que la Salicaire soit dénuée d'énergie. Elle possède un principe styptique, modifié par une certaine quantité de mucilage; voilà ce qui la rend plus utile que les médicamens toniques et purement astringens. D'ailleurs les faits sont là; ils sont pour le praticien d'une bien autre importance que toutes les explications chimiques.

J'ai eu occasion d'appliquer la Salicaire à quelques diarrhées invétérées ou excessives; elle m'a souvent réussi à la campagne, pour quelques sujets faibles plutôt qu'irrités; mais dans certaines circonstances, j'ai dû en suspendre l'usage pour donner une boisson tempérante. Elle a déployé ensuite toute son efficacité. Je prescrivais la racine et les feuilles en

décoction. Je n'ai jamais employé ces substances réduites en poudre.

Cette plante que la nature a semée partout, devrait être accueillie, comme un fort bon remède, par la médecine domestique et populaire. Les médecins qui pratiquent dans les petites villes ou dans les campagnes devraient surtout la préférer au Rhatania, au Cachou, et autres drogues exotiques. Il faut que la médecine du pauvre ou du villageois soit simple, facile, peu coûteuse, d'autant mieux que c'est fort souvent la meilleure.

Dans quelques pays du Nord on torréfie légèrement les feuilles de Salicaire, et l'on s'en sert en guise de thé. On ajoute les feuilles et les jeunes rameaux à la bière. Les bestiaux broutent cette plante avec avidité, et les abeilles aiment ses fleurs.

POMMACÉES. *POMACEÆ.*

Pomaceæ. Vent. DC.

POMMIER. *MALUS.*

Calice persistant, à cinq divisions. Cinq pétales. Environ vingt étamines. Cinq styles velus et soudés à la base. Fruit sphéroïde, glabre, ombiliqué à ses deux extrémités, à cinq loges cartilagineuses, renfermant chacune deux semences, ou deux pepins.

POMMIER COMMUN. *MALUS COMMUNIS.*

Malus communis. DC. Fl. Fr. 3678. Desf. Arbr. 2. 140. Poir. Encycl. Bot. 5. 560. Lam. Illustr. t. 435. — *Pyrus malus.* Linn. Spec. 689.

Arbre précieux, que la nature a répandu partout pour les besoins et les plaisirs de l'homme. Voyez ses fleurs qui s'entr'ouvrent à peine, boutons admirables, dont aucun pinceau ne saurait rendre la fraîcheur et la grâce. C'est à la fois le sourire du printemps et de la jeunesse, le charme de la pudeur et de la modestie. Les fleurs sont-elles entièrement écloses, le blanc de neige de leurs corolles se mêle avec le vert tendre et cotonneux du feuillage, vous êtes sous un pavillon aérien qui

enchante vos regards. Là, vous aspirez la vapeur délicieuse qui s'échappe des buissons voisins; c'est l'aubépine qui a confié ses parfums au souffle des vents : vous distinguez sur la colline le voile tendre, à peine verdoyant, qui couvre la lisière des bois, vous écoutez le gazouillement des oiseaux que la saison nouvelle ramène, vous sentez au fond de votre cœur, je ne sais quel feu, qui le dilate, l'agite, le fait frémir d'une douce joie; vous oubliez l'hiver comme s'il avait fui pour jamais, et vous vous livrez sans crainte aux illusions d'un meilleur avenir. C'est ainsi que l'homme parcourt le cercle des saisons, toujours bercé sur les ailes de l'espérance.

Abandonné à lui-même dans les champs, le Pommier s'élève à une hauteur moyenne, et se couronne d'une belle tête formée par la réunion de ses branches étalées et nombreuses. Il porte des feuilles ovales, un peu aiguës, pétiolées, légèrement dentées, d'un vert mat en dessus, blanchâtres et pubescentes en dessous.

Les fleurs, nuancées de blanc et de rose, sont réunies en bouquets au sommet des jeunes rameaux. Elles présentent une corolle à cinq pétales arrondis, insérés sur le calice, vingt étamines avec des filets blancs et des anthères d'un jaune pâle, et cinq styles velus.

Le fruit est charnu, succulent, d'une forme plus ou moins sphérique, ombiliqué à son sommet, concave à sa base, et divisé intérieurement en cinq loges où sont renfermées des semences cartilagineuses.

Plusieurs botanistes font une espèce distincte du Pommier sauvage qui croît spontanément dans les bois, et porte des fruits acerbes. C'est le *Malus acerba* de M. Mérat.

Le Pommier était connu des anciens. Homère l'a placé dans les quatre arpens qui composaient le jardin d'Alcinoüs. On y voyait, dit-il, la pomme, charme de l'œil et de l'odorat.

Suivant Pline et Diodore de Sicile, les Romains estimaient particulièrement les pommes de la Gaule. Ils avaient, au reste, obtenu par la culture et la greffe un assez grand nombre de variétés. Mes mains rustiques, dit Tibulle, planteront la tendre vigne et grefferont mes Pommiers dans la saison favorable.

Ipse seram teneras, maturo tempore, vites
Rusticus, et facili grandia pomma manu.

(ELEG. lib. I.)

Depuis long-temps on cultive le Pommier dans presque tous les pays. Il vient à toutes les expositions, dans tous les terrains; il préfère cependant les lieux frais, un sol léger, substantiel, et les climats tempérés. On le multiplie par les graines, par les drageons et la greffe. La culture nous a donné une grande variété de pommes qui diffèrent par leur forme, leur volume, leur couleur et leur goût. Nous ne citerons que les variétés les plus intéressantes.

Reinette franche, grosse reinette. Peau d'un jaune pâle; chair ferme, fine, sucrée, excellente, de longue durée.

Reinette blanche. Pomme de moyenne grosseur, abondante, tendre et savoureuse.

Reinette dorée. Fruit moyen, d'un jaune foncé; chair ferme, délicate, sucrée et acidulée, mais très agréable.

Reinette grise. Fruit rond, volumineux, superbe, de couleur grise; chair cassante, fine, très sucrée, très parfumée.

Reinette du Canada. Fruit très gros, aplati, à côtes plus ou moins prononcées; peau d'un jaune verdâtre; chair tendre, fine, très sapide.

Reinette d'Angleterre. Pomme volumineuse, d'un jaune clair, strié de rouge, tendre, sucrée, excellente. Le joli nom

de *Reinette* qu'on a donné à tous ces fruits, atteste leurs bonnes qualités.

Calville rouge. Gros fruit à côtes, un peu allongé, d'un beau rouge; chair rougeâtre, légère, grenue, sapide, vineuse.

Calville blanche. Très beau fruit, volumineux, à côtes saillantes, d'un jaune pâle, quelquefois teint de rouge; chair fine, tendre, grenue, d'une saveur très agréable.

Drap-d'or. Fruit d'un bel aspect, d'un jaune foncé, luisant, pourpré du côté de la lumière; chair grenue, délicate, légèrement acidulée.

Fenouillet gris. Fruit petit, d'un gris fauve; chair sucrée, appétissante, un peu anisée.

Fenouillet rouge. Fruit du même volume, d'une teinte plus foncée, un peu rougeâtre, d'un goût délicat, sucré, agréablement parfumé.

Fenouillet jaune. Gris et jaune d'or; chair ferme, également savoureuse, mais d'une conservation moins prolongée.

Haute-Bonté. Grosse pomme d'hiver, à côtes, d'un vert gai, tendre, délicate, odorante, d'une saveur acidule.

Api. Jolie petite pomme aimée de tout le monde, d'une forme globuleuse, séduisante par sa teinte d'un pourpre vif, qui se détache agréablement sur un fond blanc. On ne la pèle point pour la manger, elle perdrait son parfum qui réside dans sa peau. Elle se conserve long-temps, elle rafraîchit et apaise la soif.

Pomme violette. Fruit d'une belle grosseur, presque rond ou un peu conique, d'un vert pâle, rayé de rouge, rempli d'une eau sucrée, d'une légère odeur de violette.

Châtaignier. Pomme d'une grosseur moyenne, flagellée d'un rouge vif; chair ferme, d'une médiocre qualité, d'une saveur approchant de celle de la châtaigne. On la mange cuite; elle se digère facilement.

Pomme de Paradis. Fruit petit, d'un goût passable, mais qui ne répond point à ce beau nom. Les Grecs nommaient ce fruit dans le même sens, *Pomme de miel.*

Les pommes contiennent un mucilage sucré plus ou moins acide. La médecine s'en sert pour les malades et les convalescens; l'économie usuelle les recherche pour varier nos jouissances. Dans les campagnes, dans les petits ménages, on peut préparer à l'instant, avec une seule pomme de reinette, une boisson rafraîchissante, qui est d'un grand secours dans les maladies aiguës, surtout dans les inflammations. Il suffit de la couper par tranches, et de la faire bouillir dans l'eau. On la rend plus agréable en y ajoutant un peu de sucre, ou un peu de miel. Cette espèce de tisane est un fort bon remède, dans la première période des fièvres inflammatoires et bilieuses. Elle apaise la chaleur fébrile, étanche la soif, modère l'ardeur générale, calme l'irritation des premières voies, favorise les fonctions des reins et de la vessie.

Dans le catarrhe aigu de la poitrine, accompagné de fièvre, d'une chaleur vive, on a bien vite recours aux pâtes pectorales, surtout à celles qui viennent de loin, et on en prend quelquefois une quantité prodigieuse. Une décoction de pommes sucrée, où vous aurez fait fondre un peu de gomme arabique, remplacera à merveille toutes ces pâtes, et vous sera plus salutaire. Cette même boisson, animée avec quelques grains de sel de nitre, soulagera les calculeux, les malades atteints d'une irritation spasmodique de la vessie. Nous la recommandons également aux vieillards sujets à la gravelle, et qui urinent avec une grande difficulté. Une diète douce, et un ou deux demi-bains, seconderont parfaitement ce remède.

On a un excellent looch pour les rhumes et les catarrhes,

en mêlant deux onces de pulpe de Pomme de reinette, avec deux onces de miel blanc ou de Narbonne. On en fait fondre de temps en temps dans la bouche une cuillerée à café. Ce looch favorise l'expectoration, calme le toux, ainsi que l'irritation de la gorge et des bronches.

Les pommes de reinette, et autres de bonne qualité, cuites à la chaleur du feu, ou préparées en compote, sont le premier aliment de la convalescence. On les désire surtout, à la suite des fièvres ardentes, bilieuses et putrides. Elles rafraîchissent la bouche qui n'a pas encore oublié l'amertume des médicamens, et elles favorisent les fonctions intestinales. Les hypochondriaques, les hémorrhoïdaires, sujets à la constipation, aux épreintes, aux ardeurs d'entrailles; les femmes nerveuses, irritables, échauffées, doivent manger de temps en temps des pommes cuites. Cet aliment qu'on prend le soir, avec un morceau de pain et un verre d'eau, vous donne le lendemain un état de calme, un contentement, une liberté qu'on ne peut apprécier qu'après un dur esclavage. Mes souvenirs me fournissent à ce sujet les choses les plus singulières. J'ai vu autrefois des malheureux constipés, tristes, moroses, chagrins, et même un peu méchans la veille, devenir le lendemain, grâce aux pommes cuites, raisonnables, enjoués, d'une humeur douce, d'un commerce facile. Voilà pourquoi les Normands, grands mangeurs de pommes, sont presque tous aimables et bienveillans.

Mais quelles ressources n'offrent point les pommes à l'économie domestique! C'est le déjeuner de l'écolier, le dessert du curé de village, du petit propriétaire. La côtelette, le fromage de Brie et la pomme de Calville, voilà le dîner du petit rentier les jours de fête. Trop heureux! si quelque

bonne loi de finances ne vient lui supprimer la côtelette ou le fromage. La pomme est populaire et docile, on en fait tout ce qu'on veut. Elle se laisse mettre en compote, en confiture, en marmelade, par la bonne ménagère. Elle aime que la demoiselle de la maison se mêle des détails de l'office, qu'elle ne les confie point à des mains serviles, et elle lui permet d'exprimer son suc, de l'évaporer, d'en faire une gelée transparente et savoureuse.

Ces mets simples, qu'on mange l'hiver en famille, font la joie des enfans dont ils entretiennent la santé. Ils ne sont pas moins utiles à ceux qui se livrent habituellement à la bonne chère. Ils rafraîchissent l'estomac quand il s'est un peu oublié au premier service. On peut regarder les fruits comme une espèce de trêve qui vient mettre fin au combat. Chacun se rassure, chacun reprend haleine; on cause, on disserte, au milieu des compotes, et on fait de l'esprit si on le peut.

Jusqu'ici nous n'avons parlé que de la pomme dans sa simplicité naturelle. Mais la pomme est un peu comme tout le monde. Flattée, caressée, sollicitée par les grands, elle a quitté son humble toit, le petit réfectoire de village. La voilà dans les cuisines royales, chez les confiseurs, chez les chefs d'office, richement habillée, dénaturée, étouffée par l'art sous les formes les plus brillantes. Elle était blonde, elle est couleur de feu, fardée, glacée de sucre rose. Elle ornait votre table frugale; venez la voir dans une coupe gothique, dans un vase étrusque, ou sur des ruines. Demain elle sera noyée dans un flan, couleur de rubis et parfumé de vanille. J'ai vu aussi, sous l'Empire, toutes ces belles métamorphoses sur des tables somptueusement servies; je ne les regrette point. Je savoure bien mieux mes pommes, cuites au foyer domestique.

Et notre bon cidre, me dit doucement à l'oreille un aimable Normand qui n'en boit guère, et notre bon cidre, vous l'oubliez, vous n'en dites rien! C'est pourtant cette liqueur qui inspira notre grand Corneille, et qui nous valut Cinna et les Horaces. Non certes, je n'oublie point le cidre, ni ces beaux *vignobles* qui embellissent les campagnes du Calvados. Il faut les voir en fleurs par un beau jour de juin, rien n'est beau comme ce voile de neige se mariant avec la verdure des champs.

Cidre ou vin de pommes.

Le cidre est une sorte de boisson vineuse qu'on obtient du suc fermenté de la pomme. Cette boisson est très ancienne : les Hébreux, les Grecs, les Romains, et les peuples qui leur ont succédé, l'ont connue. Mais on a beaucoup perfectionné sa préparation. Les meilleurs cidres se font en Normandie et en Angleterre, avec des pommes amères ou acerbes, mêlées à une petite quantité de pommes douces. On estime aussi le cidre qu'on prépare dans la Picardie et dans la Bretagne. Nous en avons bu à Lamballe de délicieux. Dans les pays où la vigne ne saurait prospérer, le cidre remplace le vin. Lorsqu'il est fait avec les pommes tardives, d'un bon choix, il peut se conserver pendant trois, quatre et même six ans. Mais il faut le renfermer dans des celliers dont la température soit toujours au-dessus de zéro, car il se congèle facilement et alors il est perdu. Les habitans du midi, les Bourguignons, les Champenois, un peu gâtés par leurs vins généreux et délicats, estiment peu le cidre; mais le laboureur, l'ouvrier de nos départemens du Nord, sont trop heureux, lorsque cette boisson vient étancher leur soif, réparer leurs forces épuisées par un travail pénible. Et ici, nous ne pou-

vons que déplorer la manie de certains cultivateurs, qui veulent absolument planter la vigne sur un sol qui la repousse, tandis qu'ils laissent dans un inconcevable abandon des terrains, où le pommier leur offrirait, avec son doux ombrage, une liqueur pétillante et salubre.

Oui, c'est une excellente liqueur, et si vous refusez le témoignage d'un médecin, d'un naturaliste, voyez la santé florissante et la vigueur de la plupart des Normands, la fraîcheur et l'embonpoint des femmes du Calvados; lisez les poètes qui ont chanté le cidre d'une voix sonore, et ne dites pas que tous les poètes sont un peu menteurs.

C'est toi, fils de la pomme, étincelant breuvage,
C'est toi, qui sus jadis enflammer le courage
De ces fameux Normands dont le bras indompté
Fit ployer d'Albion la rebelle fierté.
Animé par ton feu, le père de la scène
Aux rivages français amena Melpomène,
Et ressucitant Rome aux yeux du spectateur,
D'Auguste et de Pompée atteignit la hauteur.
Quand tu viens pétiller sur la table enchantée,
Tu joins à des flots d'or une mousse argentée.
La fièvre, aux yeux ardens, que rallume le vin,
Abandonne sa proie à ton aspect divin.

(Castel, *les Plantes.*)

Et les faneurs, fatigués, brûlés par le soleil, inondés de sueur, dévorés d'une soif ardente, que deviendraient-ils sans les fruits et le cidre?

Ciel! avec quelle ardeur la troupe impatiente
Dévorait tour à tour la framboise odorante,
La fraise, le lait frais, le cidre et le pain bis,
Placés sur le gazon qui servait de tapis!

Le plaisir d'un repas n'est senti qu'au village.
Quand on eut consumé les fruits et le laitage,
Le cidre pétillant réveilla les cerveaux,
Et fit naître les chants, le rire et les bons mots.

(SAINT-LAMBERT, *les Saisons*.)

Thompson, redoutable rival de notre Saint-Lambert, a aussi célébré le cidre. « Philips, chantre de Pomone, tu fus inspiré par cette aimable liqueur, produit de ta province; toi, qui le second osas avec une liberté britannique affranchir noblement notre muse des entraves de la rime, et qui nous appris comment dans les cuves de Silurie, cette liqueur étincelante écume en flots transparens, dont les uns ont assez de force pour égayer l'homme robuste dans les repas d'hiver, et les autres d'un goût plus délicat nous rafraîchissent pendant l'été. »

Le cidre de bonne qualité est piquant, clair, ambré, agréable au goût et à l'odorat. C'est une boisson très saine, qui nourrit, humecte, rafraîchit et désaltère. Bacon parle de huit vieillards, qui pendant cent ans et plus ne burent pas d'autre liqueur. Lorsqu'il est d'une douceur un peu piquante, il excite les fonctions du système urinaire, et il convient par conséquent aux hommes sujets à la gravelle, dont les urines charrient habituellement des matières sablonneuses. On le conseille également aux marins comme un préservatif des affections scorbutiques. On devrait fournir aux équipages destinés à de longues traversées une certaine quantité de bon cidre. Le plus rude ou le plus acerbe est le meilleur. Cette liqueur vineuse corrige par son acidité la qualité alcalescente des mauvaises provisions. Ceux que le vin irrite et échauffe, les tempéramens sanguins ou bilieux, se trouvent quelquefois fort bien d'un petit cidre agréablement acidulé. Cette boisson,

au reste, enivre facilement, et l'on doit en user avec modération. Elle agace aussi les nerfs des personnes très irritables, et cause quelquefois des coliques à celles qui n'y sont pas habituées.

En Normandie, dans la plupart des ménages, on ne boit guère que du cidre aux repas. Les personnes aisées en boivent également, mais au dessert il leur faut un flacon de vin de l'Hermitage, de Pomard ou de Bordeaux. Certes, nous ne saurions blâmer ces douces habitudes, elles font partie de l'art de bien vivre, et les Normands n'y sont pas les moins habiles. On pourrait même dire qu'en Normandie se trouvent les meilleures caves de France. Nous n'avons jamais bu de meilleurs vins qu'au château d'Hellenvilliers chez M. le comte d'Erard. On était là, dans un véritable ermitage, libre, à son aise comme chez soi. O le bon vieux temps!

Mais il ne faut pas comparer les bons cidres de la Normandie ou de la Bretagne, avec ceux qu'on vend à Paris. Ces mauvaises liqueurs sont composées de toutes pièces; leur épaisseur, leur couleur jaunâtre, leur goût fade et nauséeux, attestent une sophistication grossière. Rien n'est plus détestable, plus malsain. Elles enivrent, elles irritent les organes digestifs, causent des tranchées violentes, et quelquefois des accidens cholériques.

Le marc des pommes qui ont été soumises à la presse n'est point perdu. En le repassant, et en le lavant dans une certaine quantité d'eau, on obtient une boisson légère, mais saine et agréable qu'on nomme *petit cidre*. C'est le vin du pauvre villageois pendant ses rudes fatigues, il en est désaltéré, rafraîchi, et il revient à son travail avec plus de courage. On laisse perdre dans les campagnes une grande quantité de fruits qui fourniraient une liqueur salutaire aux malheureux pendant les chaleurs excessives de l'été.

On peut faire encore une autre espèce de cidre qui n'est point désagréable, avec des tranches de pommes amères ou douces, desséchées au four sur des claies, après que le pain en a été retiré. Deux boisseaux de ces pommes suffisent pour cent vingt-cinq pintes d'eau. La fermentation ne tarde pas à s'établir dans le tonneau, et le cidre est potable au bout de huit jours.

Enfin en cuisant le moût de pommes, comme celui du raisin, et en le réduisant au dixième de son volume, on obtient une sorte de rob ou sirop de cidre doué d'une vertu pectorale. Cet extrait délayé dans de l'eau forme une boisson agréable pendant les repas. Le moût de pommes, cuit avec des poires ou avec d'autres fruits, donne une espèce de raisiné. On retire du cidre par la distillation un alcohol peu différent de l'esprit de vin. On en fait également du vinaigre.

Voici quelques préparations de pommes que nous devons à nos bons artistes, et particulièrement au célèbre Carême qui avait pour nous une tendre affection.

Pommes au beurre et glacées.

Prenez douze belles pommes de reinette coupées par tranches ; ôtez-en le cœur et la peau. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre fin, du sucre pilé, et deux cuillerées de marmelade d'abricots. Sautez-les sur un feu modéré. Placez ensuite sur vos pommes un couvercle chargé de feu.

Aussitôt qu'elles sont cuites, vous les versez dans le mi-

lieu de l'entremets, en plaçant dessus les quartiers qui se sont conservés entiers. Servez tout de suite. Vous pouvez masqner légèrement l'entremets avec de la marmelade d'abricots ou de la gelée de pommes.

Pommes au beurre à la minute.

Épluchez trente pommes de reinette coupées par quartiers, et sautez-les dans une casserole avec six onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une orange, trois onces de beurre tiède, et le quart d'un pot d'abricots. Placez la casserole sur le fourneau, feu dessus et dessous. Les pommes étant cuites à point, vous les versez sur un grand plafond; ensuite vous choisissez les quartiers les plus entiers, que vous dressez dans un dôme beurré, du diamètre de six pouces sur quatre de hauteur. Vous versez par dessus le reste des pommes et tout leur assaisonnement. Vous placez le plat d'entremets sur le dôme, que vous retournez aussitôt, et l'enlevez avec soin. Alors vous masquez la surface des pommes avec de la marmelade d'abricots, de coings, de gelée de pommes ou de groseilles rouges, et vous servez.

On doit dresser cet entremets le plus vite possible, afin que les pommes n'aient pas le temps de se refroidir.

On peut semer sur cet entremets, au moment de le servir, des pistaches hachées ou des raisins de Corinthe mêlés de gros sucre. On prépare des poires de la même manière.

Pommes meringuées.

Mettez de la marmelade de pommes sur un plat, dressez-la en pyramide; fouettez deux blancs d'œufs; mettez-y deux cuillerées de sucre en poudre, et un peu de zeste de citron

haché. Décorez vos pommes avec cet appareil de meringues; glacez-les de sucre en grains; faites-leur prendre une belle couleur et servez.

Pommes au riz.

Vous faites cuire six onces de riz de la Caroline avec de l'eau, du beurre et du sel; vous y joignez trois onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé; ensuite vous tournez dix-huit pommes d'api, et les coupez par quartiers. Vous les faites cuire avec une once de beurre fin, deux onces de sucre en poudre et deux cuillerées de marmelade d'abricots.

Vous beurrez légèrement un moule à cylindre (le plus large possible), puis vous le garnissez avec le riz que vous renversez aussitôt sur le plat; et après avoir glacé le riz de marmelade d'abricots, vous versez dans le cylindre les quartiers de pomme tout bouillans, et vous servez tout de suite.

POIRIER. *PYRUS.*

Calice à cinq divisions. Cinq pétales. Étamines nombreuses. Cinq styles distincts à leur base. Fruit en forme de toupie, ombiliqué au sommet seulement, à cinq loges cartilagineuses, contenant chacune deux pepins.

POIRIER COMMUN. *PYRUS COMMUNIS.*

Pyrus communis. Linn. Spec. 686. DC. Fl. Fr. 379. Desf. Arbr. 2. 144. Lam. Illustr. t. 433.

C'est un bel arbre qui croît naturellement dans nos forêts, dont le tronc quelquefois fort gros se divise en branches fortes, étalées, revêtues d'une écorce brune. Ses feuilles sont éparses le long des rameaux, ovales, lancéolées, aiguës, finement dentées, d'un vert luisant, attachées à de longs pétioles.

Vers le mois d'avril, les jeunes rameaux offrent un grand nombre de fleurs disposées en corymbe sur un pédoncule commun. Elles sont blanches, formées d'un calice à cinq divisions, d'une corolle à cinq pétales, d'une vingtaine d'étamines, à anthères d'un rouge purpurin, et de cinq styles terminés par des stigmates simples.

Les fruits sont ombiliqués à leur sommet, et divisés intérieurement en cinq loges cartilagineuses, à semences oblongues, légèrement comprimées.

Dans son état sauvage, le Poirier ne produit que des fruits durs et acerbes qui servent de nourriture aux bêtes fauves; mais par la culture et la greffe on a obtenu plus de deux cents variétés de poires, que l'on distingue par leur forme, leur saveur et l'époque de leur maturité. La culture du Poirier est, au reste, fort ancienne. Virgile, Martial, Juvénal, Pline, font mention de plusieurs variétés de poires. Le même rejeton, dit Virgile, ne produit point les poires de Crustume, celles de Syrie, et le Gros-Romain.

. . . . *Nec surculus idem*
Crustumiis, Syriisque pyris, gravibusque volemis.

Il est impossible de voir sans en être enchanté cette diversité de fruits qui se succèdent pour orner nos tables, depuis le mois de juillet jusqu'au mois d'octobre. Voici par ordre de saisons les poires les plus renommées.

Petit muscat, poires muscates. Ces fruits sont très petits, nombreux et en bouquets. Peau fine, d'un vert jaunâtre; chair d'une saveur agréable, un peu musquée.

Muscat Robert. Fruit petit, ovale, d'un jaune mêlé de vert, tendre, sucré et un peu musqué.

Bellissime d'été, suprême. Poire superbe, d'un jaune clair, demi-beurrée, d'un parfum exquis.

Rousselet de Reims, petit rousselet. Peau d'un rouge-brun; chair demi-beurrée, fine, excellente. Cette poire est mûre à la fin d'août ou au commencement de septembre. Elle est moins grosse, mais beaucoup meilleure en plein vent qu'en espalier et en buisson. Le rousselet de Reims jouit d'une réputation méritée. Il est d'une grande ressource dans l'office. On le fait sécher, ou on le met en compote, en confiture sèche ou liquide, et dans l'eau-de-vie.

Bon chrétien d'été musqué. Poire de moyenne grosseur, jaune et rouge; chair cassante, sucrée, agréablement parfumée.

Beurré. C'est la poire par excellence. Belles formes, finesse de goût, suc abondant et parfumé, elle réunit tout ce qui distingue un fruit excellent. Sa couleur varie suivant la culture, le terrain et l'exposition. Ainsi on voit des poires beurrées grises, rouges ou vertes.

Mouille-bouche ou verte longue. Fruit gros, allongé, quel-

quefois en toupie, rayé de vert et de jaune. Chair fondante, fine, délicate, très sucrée.

Doyenné. Fruit très gros, arrondi, verdâtre, d'un jaune citron, et quelquefois d'un rouge vif en mûrissant. Chair douce, sucrée, parfumée, excellente dans les années sèches.

Saint-Germain. Fruit pyramidal, gros, d'un vert jaunâtre. Chair blanche, fondante, pleine de jus, d'une saveur douce, quelquefois un peu âcre. Cette poire commence à mûrir en novembre. On la conserve jusqu'en février et mars.

Sylvange. Fruit moyen, toujours pyriforme, d'un vert terne, finement ponctué de gris, d'un goût et d'un parfum délicieux. Cette poire a été trouvée dans les bois de Sylvange, pays Messin. Un des plus heureux et des plus difficiles gourmets, dit M. Pirolle, se faisait expédier tous les ans, de Metz à Paris, une mule chargée de sylvanges, et conduite avec les précautions les plus soigneuses.

Poire d'Angoulême. Fruit à peu près de la forme du doyenné, mais plus gros; peau rugueuse, jaunâtre, d'un roux foncé; chair fondante, vineuse, très fine et très parfumée. Cette précieuse poire, dont la maturité se prolonge en décembre, a été découverte par madame Armaillé dans une haie près d'Angers.

Bon-Chrétien d'hiver. C'est une des plus belles poires par sa grosseur, par sa forme pyramidale, et particulièrement par sa couleur purpurine. Sa chair est cassante, mais tendre et remplie d'un suc délicieux. Elle fait l'ornement des desserts pendant la mauvaise saison. Quand elle est bien mûre, on la mange crue et quelquefois coupée par tranches, avec de l'eau-de-vie et du sucre. C'est avec ce fruit qu'on fait les meilleures compotes.

La poire contient un principe mucilagineux, beaucoup de sucre et de l'acide malique. Elle appartient spécialement à l'éco-

nomie usuelle et à l'office. On pourrait cependant faire des tisanes pectorales et adoucissantes avec les espèces les plus sucrées ; mais c'est pour les convalescens que la médecine réserve ces fruits. Elle conseille les plus doux, les plus fondans, lorsque les intestins sont paresseux. Cuits en compote avec du sucre, ils servent à varier le régime alimentaire. Ils sont d'une digestion facile; ils donnent une nourriture agréable, et en même temps assez substantielle, en attendant que l'estomac puisse recevoir des alimens plus solides.

Les belles poires, bien mûres, bien conservées, figurent dignement sur les tables les plus délicates. On admire leur forme, leurs nuances variées, on aspire leurs parfums, après toutes ces sauces, tous ces ragoûts qui ont laissé dans l'estomac leurs molécules irritantes. Un quartier de poire de beurré ou de mouille-bouche va rafraîchir ce convive au teint bilieux; ses lèvres tremblantes s'entr'ouvrent déjà pour recevoir ce jus salutaire qui va donner un peu de calme à ses entrailles. Les dames un peu friandes (elles le sont toutes plus ou moins) aiment aussi la poire, mais elles veulent un peu de coquetterie dans son apprêt. C'est l'office qui doit satisfaire leur goût, en leur donnant le bon-chrétien, ou le petit rousselet en compote, d'une belle couleur d'or. Les dames allemandes préfèrent le catillard mêlé dans un flan, avec le raisin de corinthe et la marmelade d'abricots.

Les petits ménages ont aussi leurs petites jouissances, à la campagne. Les poires tardives les plus communes, réduites dans la chaudière en consistance presque solide, remplacent le raisiné de la vigne, les confitures et les compotes friandes, sans en exiger les sacrifices. Ce poiré, fait avec soin, se conserve des années, et peut composer, avec un peu de pain, le repas frugal d'une nombreuse famille.

Quelle est la jeune fille qui ne connaisse les poires tapées? On n'emploie ordinairement pour cet usage que les poires de rousselet, de messire-jean, de beurré d'Angleterre, ou de martin-sec, qu'il faut cueillir par un beau jour, et un peu avant leur maturité. On les passe à l'eau bouillante, on les laisse égoutter sur des claies, on les pêle, et on les fait sécher au four. Ensuite on les baigne dans leur propre jus, mêlé à du sirop de sucre, et on les remet au four pour qu'elles sèchent suffisamment. Quand elles sont bien refroidies, on les enferme dans des boîtes garnies de papier blanc, et on les conserve dans un lieu très sec.

Il est une espèce de Poirier qui porte le nom de *certeau* dans la ci-devant Lorraine allemande, et dont la fertilité va jusqu'à la profusion. Son fruit, d'un goût un peu acerbe, n'est point servi sur les tables, mais il contient une grande quantité de sucre. On en fait du cidre-poiré, et des confitures. Ce fruit séché simplement au four, alimente les ménages champêtres qui le possèdent. Cuit au lard il compose un des mets les plus friands des Allemands.

Poiré ou vin de poires.

Le poiré est une liqueur vineuse très recherchée dans quelques cantons. On le prépare comme le cidre, la manipulation est la même. Sa qualité dépend des espèces de poires, des lieux où les Poiriers sont cultivés, de leur exposition, et de l'année plus ou moins favorable à la maturité du fruit. Cette boisson était connue des anciens. Pline dit qu'on faisait du vin avec les poires comme avec les pommes. (*Vinum fit e pyris malorumque omnibus generibus*. Lib. 14, cap. 16.)

On a un peu décrié la boisson fournie par les poires. Les uns prétendent qu'elle donne une longue ivresse, d'autres

disent qu'elle cause l'indigestion, des flatuosités incommodes, etc. Tout cela peut arriver, si l'on en boit immodérément, si les entrailles sont malades ou mal disposées; mais le cidre et le vin peuvent produire ces mêmes accidens. En général on apporte peu de soin à la fabrication du poiré. Il faudrait n'employer que les poires tardives, âpres et en même temps sucrées, comme le certeau, le sucré vert, le karasin ou poirier sauvage, etc. En y mêlant quelques espèces plus douces et plus parfumées, on obtiendrait une liqueur restaurante et délicieuse : les fabricans de cidre le savent bien. Le suc de la poire par son principe très sucré passe rapidement de l'état spiritueux à l'état vineux, et il améliore ainsi le suc de la pomme beaucoup plus acide.

Il est des cantons où les Poiriers des champs, abandonnés à eux-mêmes, se chargent d'une si grande quantité de fruits qu'on est obligé d'étayer les branches. Nous avons vu, dans la vallée de Chevreuse, plusieurs de ces beaux arbres, dont un seul eût donné deux ou trois muids de poiré. Cette boisson bien faite serait plus propre à désaltérer les ouvriers des fermes, les laboureurs, que les mauvais vins des environs de Paris où il entre d'ailleurs fort peu de raisin. Mais l'homme de peine, et même les petits fermiers sont séduits par la couleur purpurine du vin; c'est pour leurs palais peu connaisseurs un véritable nectar.

Lorsqu'il leur prend fantaisie de varier leur boisson, ils demandent au cabaretier du hameau du petit vin blanc. Eh bien! ils ne savent pas que lorsque ce vin est passable, c'est qu'on y a mêlé du poiré pour corriger sa verdeur; s'ils le savaient, ils n'en voudraient point.

Cette liqueur spiritueuse, bien faite, est claire, ambrée, douce, agréable, plus sucrée, moins acide que le cidre. Elle est très nutritive, restaurante, et d'une digestion facile pour

l'habitant des campagnes. Son usage habituel leur est plus favorable que celui du vin récolté dans quelques uns de nos départemens septentrionaux; mais le poiré ne se conserve pas très long-temps : il faut le boire dans le cours de l'année. Nous avons pourtant bu, en Normandie, du poiré qui avait trois ans, et qui était encore fort bon. C'était la boisson ordinaire d'une belle paysanne qui nourrissait un superbe enfant.

On peut faire une petite boisson agréable pendant les chaleurs de l'été, avec les poires séchées au four; le procédé est le même que pour le petit cidre. Enfin le poiré fournit de l'alcohol et du vinaigre.

Compote de poires de Bon-Chrétien.

Prenez cinq belles poires de Bon-Chrétien; coupez-les en deux, ôtez-en le cœur; jetez-les dans l'eau froide. Puis vous les faites blanchir, vous les pelez, vous les mettez dans de l'eau et du citron pour les conserver blanches. Faites-les cuire dans le sirop; ajoutez-y le jus d'un citron, et dressez-les sur le compotier.

On fait réduire le sirop s'il est trop abondant. Les poires de Doyenné, de Saint-Germain et autres se préparent de la même manière.

Compote de poires de Catillard.

Pelez cinq poires de Catillard; coupez-les par moitié et retranchez-en le cœur. Vous les mettez dans une petite marmite de cuivre bien étamée, avec une cuiller à pot de sirop et quatre fois autant d'eau. Vous les faites mijoter pendant

deux heures ou davantage, et lorsqu'elles sont convenablement cuites, vous les dressez sur un compotier.

Vous faites réduire le sirop, s'il est trop long, et vous le versez sur vos poires; elles seront rouges naturellement sans y rien ajouter. Quelques personnes y mêlent du vin rouge, de l'eau et du sirop.

Compote de poires de Rousselet.

Vous prenez quinze poires de Rousselet; vous les pelez, et vous les faites cuire à l'eau avec du sucre et un peu de cannelle; ou bien vous les faites blanchir préalablement, et vous les faites cuire dans un sirop un peu long. On peut préparer ainsi toute espèce de poire.

POIRIER COIGNASSIER. *PYRUS CYDONIA.*

Pyrus cydonia. LINN. Spec. 687. DC. Fl. Fr. 3680. DESF. Arbr. 2. 145. JACQ. Fl. Austr. t. 342. — *Cydonia vulgaris.* Pers. Ench. 2. 40.

Son tronc est un peu tortueux, d'une hauteur médiocre. Ses branches sont touffues, horizontales, inclinées. Ses rameaux, couverts d'un duvet cotonneux, portent des feuilles grandes, pétiolées, ovales, molles, d'un vert foncé en dessus, blanchâtres et cotonneuses en dessous. Ses fleurs sont grandes, fort belles, d'un blanc nuancé de rose, portées sur un court pédicelle, solitaires à l'aisselle des feuilles supérieures. Elles ont un calice très velu, cinq pétales arrondis, une vingtaine d'étamines, dont les filets, d'un rose lilas, portent des an-

thères d'or. Les fruits sont volumineux, plus ou moins arrondis, revêtus d'une écorce citrine, lisse et pubescente.

Le Coignassier croît naturellement dans les provinces méridionales. On le cultive dans les jardins, où il présente plusieurs variétés, dont la plus belle est le Coignassier de Portugal; sa feuille est plus large, son fruit plus gros, plus aromatique. On le multiplie par le semis, les marcottes, les boutures, enfin par la greffe en écusson sur toutes les espèces du genre et sur lui-même. Il prospère parfaitement dans une terre douce, légère, substantielle.

Cet arbre charme la vue, au printemps, quand il est fleuri, en automne, quand ses fruits sont mûrs. Ses fleurs si belles, si fraîches, son feuillage couvert d'un réseau de coton si doux, attirent dans les bosquets l'attention des promeneurs les plus indifférens. Mais plus tard, quand la verdure des arbres jaunit et se fane, comme on admire ses beaux fruits dorés par les feux du soleil, et leur fin duvet, et leur forme globuleuse, et leur parfum qui s'envole avec les brises du soir! Le cœur et l'esprit sont satisfaits; on ne pense guère aux plaisirs matériels, on oublie que ces fruits donneront un jour un aliment délicieux.

Son nom (*Pyrus Cydonia*) annonce qu'il est originaire de Cydon en Crète, aujourd'hui la Canée. Il jouissait d'une grande estime chez les anciens. Les mythologues disent qu'il était consacré à Vénus. Virgile l'a célébré dans ses *Églogues* comme un gage de fidélité.

Quod potui, puero, silvestri ex arbore lecta,
Aurea mala decem misi; cras altera mittam.

Les Romains aimaient tellement l'odeur aromatique des fruits du Coignassier, qu'ils en avaient toujours dans leurs

salles d'audience. Cette odeur ne plairait pas à tout le monde; elle est pénétrante et très expansive. Je la préférerais pourtant à celle de l'ambre ou du musc qu'on respire dans certains boudoirs. Ces fruits n'étaient pas moins estimés des Grecs. Une loi de Solon prescrivait aux nouveaux mariés de se renfermer ensemble pour manger l'un et l'autre du coing. Plutarque, qui rapporte cette loi dans ses *Préceptes de mariage*, dit qu'elle lui semble signifier qu'une épouse doit, avant tout, mettre dans ses paroles beaucoup de charme et d'agrément.

Les peuples modernes placent tout bonnement le coing au fruitier et à l'office. Il figurait autrefois dans l'officine du pharmacien, qui en faisait des sirops, des conserves, des électuaires; mais chaque jour on enlève à cette pauvre pharmacie quelque drogue ou quelque préparation : les confiseurs, les distillateurs, les parfumeurs, les épiciers sont presque tous apothicaires. Au reste, l'odeur vive, la saveur âpre et piquante de ce fruit manifestent une propriété astringente et tonique. Il est vrai que la cuisson le dépouille en grande partie de sa qualité acerbe en développant le principe sucré : son suc, converti à l'état sirupeux, n'est alors que légèrement astringent. On donne ce sirop par cuillerées, qu'on mêle à une petite tasse d'infusion de sauge ou de menthe, pour relever le ton des intestins, pour réprimer des flux excessifs. Ce remède doux n'a pas les inconvéniens des substances chargées de tannin et d'acide gallique.

Si nous passons dans le modeste office, nous voyons le coing se changer, par la cuisson, en une sorte de rob ou de gelée qui plaît aux convalescens, qui restaure leurs forces affaiblies. Cette gelée porte le nom de *Cotignac* dans plusieurs de nos départemens. On la prépare fort bien dans le Midi, où le coing acquiert de belles formes, et contient beaucoup de sucre. On en fait également des compotes qui font partie du

régime alimentaire des malades, et que l'homme bien portant ne dédaigne point, lorsqu'elles sont bien parfumées. Ce mets d'une belle couleur pourpre, est très appétissant, très recherché des Languedociens et des Provençaux. Les Romains faisaient cuire le coing avec du miel, et ils l'offraient au dessert.

Si tibi Cecropio saturata Cydonia melle
Ponentur.

(Mart. *Epigr.*, lib. 13.)

Dans nos riches laboratoires, le coing prend des formes plus séduisantes; et nous approuvons assez ces belles métamorphoses, lorsque le travail de l'artiste n'est point trop brillant, trop alambiqué; c'est-à-dire lorsque le goût du fruit ne s'est point évaporé sous des ingrédiens hétérogènes. Nos grands confiseurs, nos grands cuisiniers, sont comme ces beaux esprits qui gâtent le bon sens en prodiguant les paillettes d'or. Convenons pourtant que nous sommes bien blasés, bien énervés, et que les choses naturelles ne conviennent point à notre époque.

Mais voici des ratafias où le coing a laissé son parfum. Ceux qui les préparent et qui les vendent vous disent que ces liqueurs sont cordiales, stomachiques; qu'elles donnent des forces, qu'elles restaurent les hommes épuisés par la fatigue ou les plaisirs. Prenez garde! Ils y mettent des aromates de l'Inde qui vous exposeront à de nouvelles pertes, à un nouvel épuisement, si vous en abusez. Faites vous-même votre liqueur, vous en connaîtrez mieux les élémens, et votre santé s'en trouvera mieux. Choisissez surtout, si vous le pouvez, des coings de forme ronde, teints d'une couleur vermeille, comme ceux du Midi de la France ou du Portugal.

Ratafia de coings.

Vous obtiendrez un ratafia excellent avec trois pintes d'eau-de-vie, une pinte et demie de suc de coings clarifié, un demi-gros de cannelle de Ceylan, et un demi-gros de coriandre. Après une macération de huit jours, vous décantez la liqueur, vous y faites fondre une livre et demie de sucre, et vous la filtrez.

Ce ratafia est cordial, stomachique et un peu astringent : voilà ses qualités réelles.

Gelée de coings.

Vous choisissez une vingtaine de coings bien jaunes, vous les essayez, vous les coupez par quartiers, et vous enlevez les pepins. Mettez-les ensuite dans une bassine sur le feu, avec de l'eau en quantité suffisante pour qu'ils puissent tremper. Lorsqu'ils sont bien cuits, vous les versez dans un tamis au-dessus d'une terrine, et vous les pressez tant soit peu. Ensuite vous passez la liqueur à la manche et vous la pesez; vous prenez le même poids de sucre, clarifié et cuit au cassé, et vous y jetez le jus de coing; vous mettez le mélange sur le feu, et vous le faites cuire convenablement.

Vous retirez la gelée du feu, vous l'écumez, et lorsqu'elle est refroidie, vous la versez dans des pots. Si vous voulez qu'elle soit plus colorée, vous y ajoutez un peu de cochenille préparée.

Cette gelée fait partie du régime des convalescens dont les forces ont été épuisées par la longueur de la maladie, par un dévoiement rebelle, ou par une diète trop rigoureuse.

ALISIER. *CRATÆGUS.*

Calice à cinq divisions. Cinq pétales. Étamines nombreuses. Deux styles. Fruit sphérique, renfermant deux à cinq pepins cartilagineux.

ALISIER ALLOUCHIER. *CRATÆGUS ARIA.*

Cratægus aria. Linn. Spec. 681. DC. Fl. Fr. 3683. Desf. Arbr. 2. 147. Fl. Dan. t. 302. — *Sorbus aria.* Chev. Fl. Par. 3. 683.

C'est un arbrisseau qui croît en buisson sur les montagnes, et qui s'élève à vingt ou trente pieds de hauteur, lorsqu'il est cultivé. Ses branches sont étalées, garnies de feuilles pétiolées, ovales, inégalement dentées sur les bords, vertes en dessus, recouvertes à leur face inférieure d'un duvet cotonneux, doux et serré.

Les fleurs sont blanches, disposées en corymbe et portées sur des pédoncules rameux. Les fruits sont globuleux, d'un jaune mêlé de rouge à leur maturité.

Il croît dans les bois des montagnes, parmi les rochers. On l'appelle vulgairement *Alisier, Alisier commun, Allouchier.* On le cultive dans les parcs et dans les bosquets, pour son joli feuillage, dont la couleur contraste agréablement avec celle des autres arbres, et pour ses fruits d'un rouge vermeil.

Les fruits de cet arbrisseau sont âpres, très astringens, mais ils deviennent farineux et d'un goût agréable, après avoir été mûris par la fermentation spontanée. Ils servent

d'aliment dans plusieurs cantons. Plenck, dans sa *Bromatologie*, dit qu'on les pulvérise après les avoir fait sécher, et qu'on en fait du pain dans les années de disette. On en retire, par la fermentation, une liqueur spiritueuse, et on en prépare aussi une bonne bière.

ALISIER DES BOIS.

CRATÆGUS TORMINALIS.

Cratægus torminalis. Linn. Spec. 681. DC. Fl. Fr. 3681. Desf. Arbr. 2. 147. Jacq. Fl. Aust. t. 443. Duham. Arbr. Ed. nov. 4. t. 33. — *Sorbus torminalis.* Chev. Fl. Par. 3. 684.

Arbre d'une moyenne hauteur, dont la tête prend une forme ovale et régulière. Ses rameaux sont rougeâtres, garnis de feuilles pétiolées, ovales ou arrondies, un peu échancrées en cœur à leur base, anguleuses, dentées en leurs bords, d'un beau vert en dessus, légèrement velues en dessous.

Les fleurs sont blanches, petites, disposées en corymbes lâches au sommet des rameaux, sur des pédoncules un peu cotonneux. Les fruits sont teints de jaune et de rouge à l'époque de leur maturité. Ils portent le nom d'*alises.*

On trouve cet Alisier à Villers-Coterets, à Fontainebleau. On le cultive également. Ses beaux fruits rouges font l'ornement des bosquets et des bois.

On croyait anciennement que pour guérir les flux intestinaux il ne fallait que des substances astringentes. Aussi tous les fruits acerbes, tous les végétaux d'une saveur styptique,

ont-ils été recommandés comme des remèdes spéciaux contre la dysenterie. Le surnom de *Torminalis,* donné à l'Alisier des bois, fait allusion à cette vertu spécifique. Mais on a depuis long-temps abandonné la plupart de ces astringens, et l'on a eu raison, car les maladies auxquelles on les appliquait dérivent bien plus souvent d'un état d'irritation que d'une faiblesse spéciale. Les fruits acerbes, comme ceux de l'Alisier, seraient pourtant efficaces vers la fin de la dysenterie, lorsque les intestins sont dans un état d'atonie et de relâchement.

Au reste, ces fruits, ramollis par une maturité parfaite, ont un goût vineux qui n'est point désagréable. On les vend par paquets sur les marchés, en Lorraine et en Allemagne. Vers le mois de novembre, les enfans vont à leur recherche dans les forêts, et s'en nourrissent. Dans les lieux où ils abondent, on les étale sur de la paille, et lorsque la fermentation spontanée les a mûris, on les mange crus, ou bien on en fait une sorte de confiture d'une saveur agréablement acide. Par leur fermentation dans l'eau, on prépare également une liqueur vineuse fort utile dans les pays où le vin est rare.

Le bois de cet arbre est blanc, compacte, d'un grain fin. Il est très recherché par les tourneurs et les menuisiers.

SORBIER. *SORBUS.*

Calice à cinq divisions. Cinq pétales. Trois styles. Fruit globuleux ou en toupie, à trois graines cartilagineuses.

SORBIER DOMESTIQUE.

SORBUS DOMESTICA.

Sorbus domestica. Linn. Spec. 684. DC. Fl. Fr. 3683. Desf. Arbr. 2. 152. Duham. Arbr. Ed. nouv. 3. t. 34.

C'est un arbre assez élevé. Son tronc est droit, et ses branches forment une tête pyramidale assez régulière. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, ailées, à folioles ovales, dentées, un peu obtuses, d'un joli vert en dessus, blanchâtres et cotonneuses en dessous.

Les fleurs sont blanches, petites, nombreuses, disposées en corymbe à l'extrémité des rameaux. Les fruits sont pyriformes, d'un rouge jaunâtre, à semences ovales, membraneuses.

Il croît naturellement dans les forêts, en Alsace, en Provence, et même aux environs de Paris. On le cultive sous le nom de *Sorbier* ou *Cormier*. On peut en former de belles avenues. Il fleurit en mai; ses fruits mûrissent en automne. On les appelle vulgairement *cormes*.

Les fruits du Sorbier domestique ont à peu près la grosseur et la forme d'une petite poire. Ils ont un goût si acerbe avant leur maturité, qu'ils resserrent les lèvres lorsqu'on les déguste. Leur vertu astringente est connue de temps immémorial. On s'est quelquefois servi de leur décoction pour réparer les outrages du temps, ou pour effacer les traces d'une première faiblesse.

Les cormes sont un remède populaire dans le midi de la France, pour réprimer les flux de ventre, très fréquens en

automne par l'usage immodéré du raisin. Si vous parcouriez les rues de Toulouse, vous entendriez les marchandes de fruits crier d'une voix aigre et discordante : *Qui a perdut la clau?* (qui a perdu la clé). En vous voyant, elles vous offriraient aussitôt des cormes, et elles souriraient, si vous aviez le teint un peu jaune. Ces fruits sont rarement employés par les médecins; mais leur vertu astringente n'en est pas moins réelle, surtout quand ils ne sont point parfaitement mûrs. Les Romains le savaient aussi bien que nous; vous n'avez qu'à lire ce vers de Martial :

Sorba sumus molles nimium durantia ventres.
(Epigr.)

Quand on a cueilli les cormes, on les laisse ordinairement dans le fruitier, sur de la paille, où elles se ramollissent et acquièrent un goût assez agréable, qui se rapproche beaucoup de celui de la nèfle. On les offre, à la campagne, au dessert, afin de varier les fruits d'automne.

On fait avec les cormes mûres, mais non ramollies, une sorte de boisson analogue au cidre. Il suffit de les mettre dans un tonneau rempli d'eau à moitié ou au tiers, suivant la force qu'on veut donner à la liqueur qu'on prépare, et de les laisser fermenter pendant quelques jours. On laisse le tonneau débouché, et lorsque la fermentation tumultueuse a cessé, on le ferme bien avec la bonde. Au bout de dix jours la liqueur commence à être potable. Elle a un goût acidulé, agréable, et son usage n'est point nuisible, pourvu qu'on en boive avec modération.

Le bois de Cormier est très dur, très serré. Il est recherché par les menuisiers, les tourneurs, les armuriers, les machinistes.

SORBIER DES OISELEURS.

SORBUS AUCUPARIA.

Sorbus aucuparia. LINN. Spec. 683. DC. Fl. Fr. 3692. DESF. Arbr. 2. 152. DUHAM. Arbr. Ed. nouv. 3. t. 33.

Cette espèce se distingue par sa taille moins élevée, par son tronc revêtu d'une écorce grisâtre, parfaitement unie; par ses feuilles ailées, composées de treize à dix-sept folioles ovales, lancéolées, pointues, dentées en scie, d'un beau vert en dessus, d'une teinte blanchâtre en dessous.

Les fleurs sont blanches, et forment un corymbe touffu, étalé au sommet des rameaux. Les calices et les pédoncules sont pubescens. Les fruits, arrondis, d'un rouge vif, pulpeux, renferment trois, quatre ou cinq semences cartilagineuses, placées dans autant de loges distinctes.

C'est un arbre charmant qui figure à merveille dans les jardins, dans les plantations, par son port gracieux, par son feuillage léger, touffu, élégant, par ses bouquets de fleurs d'une blancheur éclatante, enfin par ses flots de fruits de corail, qui préludent à l'automne, et bravent les premières atteintes de l'hiver; fruits séduisans, délicieux pour les merles, les grives, les jaseurs de Bohême et les coqs de bruyère.

Ce Sorbier jouait un rôle important dans les mystères religieux des Druides, prêtres des Celtes. Lorsqu'après les conquêtes des Romains, la civilisation et une religion nouvelle les eurent chassés des belles régions de l'Europe, ils s'enfoncèrent de plus en plus dans le Nord. L'Écosse septentrionale est un des lieux où ils rentrèrent le plus tard. On y trouve

encore, sur les montagnes où étaient leurs temples, de grands cercles de pierre entourés de vieux Sorbiers; cet arbre, comme on le sait, est de la plus grande durée. Au premier de mai, les montagnards écossais sont encore dans l'usage de faire passer tous leurs moutons et agneaux par un cerceau de Sorbier, pour les préserver d'accidens. Il existe même un ancien proverbe écossais, qui dit que le Sorbier et le fil rouge sont un préservatif contre les sorciers.

Roan tree and red threed,
Puts the witches to there speed.

Les fruits du Sorbier des oiseleurs ont une saveur austère, astringente. On les mange pourtant dans certains pays quand ils sont bien mûrs. En Allemagne, on les fait macérer dans une eau de miel. Ils en sont plus délicats et plus salubres, dit Zuckert : *Salubriores et delicatiores sunt, qui in aquâ mellitâ macerantur et conservantur.* On pourrait essayer de ce mets dans les belles campagnes des environs de Paris, mais nous n'en garantissons point la délicatesse.

On obtient, par la fermentation des fruits, une liqueur vineuse et spiritueuse. Le bois est employé par les tourneurs, les graveurs et les ébénistes.

NÉFLIER. *MESPILUS.*

Calice à cinq divisions. Cinq pétales. Un à cinq styles. Fruit sphérique; deux à cinq graines osseuses.

NÉFLIER D'ALLEMAGNE.

MESPYLUS GERMANICA.

Mespylus germanica. LINN. Spec. 684. DC. Fl. Fr. 3690. DESF. Arbr. 2. 153. LAPEYR. Plant. Pyr. 1. 280. DUHAM. Arbr. Ed. nouv. 4 t. 38.

Cet arbrisseau, qu'on trouve dans les bois, dans les haies, s'élève à une hauteur médiocre, sur une tige tortueuse, divisée en rameaux nombreux, entrelacés, munis d'épines axillaires. Les feuilles sont alternes, lancéolées, d'un vert tendre en dessus, blanchâtres et pubescentes en dessous, entières et quelquefois dentées.

Les fleurs sont grandes, blanches ou un peu rougeâtres, terminales. Le calice offre cinq divisions cotonneuses, allongées et pointues, qui couronnent le fruit. Celui-ci est globuleux, comprimé au sommet, un peu velu, plus gros dans les variétés cultivées que dans le type sauvage. D'abord verdâtre, il devient d'un rouge brun à sa maturité, et porte le nom de nèfle.

On distingue deux variétés obtenues par la culture; le Néflier à gros fruit, appelé Néflier de Nottingham, remarquable par la grandeur de ses feuilles, de ses fleurs, par la force de son bois, et surtout par l'épaisseur de ses fruits; le Néflier sans osselets, qui a le fruit petit, mais fin et délicat.

Ces fruits, d'une saveur acerbe et austère avant leur maturité, acquièrent ensuite une saveur douce et vineuse. On les récolte ordinairement en octobre, et on les laisse mûrir sur la paille.

C'est avant leur maturité que les nèfles manifestent une qualité très astringente. On donnait autrefois leur suc ou leur décoction pour remédier à l'atonie intestinale, pour dompter des diarrhées rebelles; et quelques faits démontrent l'efficacité de ce remède. Nous observerons néanmoins qu'il est des flux de ventre salutaires qu'on ne doit pas trop se hâter de supprimer, et qu'il convient d'abandonner aux forces médicatrices de la nature, qui, par une nouvelle distribution de ses mouvemens, tend à prévenir une maladie beaucoup plus grave. Les hommes forts, d'un tempérament pléthorique, qui éprouvent de temps en temps des congestions vers la tête, ne doivent point supprimer les flux intestinaux par des remèdes astringens, sans avoir consulté un bon médecin.

Les nèfles bien mûres ont un goût légèrement acide qui ne déplaît point à certaines personnes, surtout aux femmes et aux enfans qui en mangent quelquefois jusqu'à l'indigestion. A la campagne, on les offre quelquefois au dessert, saupoudrées de sucre, et arrosées d'eau-de-vie. Cette préparation les rend plus sapides et plus saines. En Allemagne on les fait frire avec du beurre frais, et l'on en fait aussi des confitures.

NÉFLIER AZEROLE.

MESPYLUS AZAROLUS.

Mespylus azarolus. Lam. Encycl. Bot. 4. 438. DC. Fl. Fr. 3688. Desf. Arbr. 2. 155. — *Cratægus azarolus.* Linn. Spec. 683. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 280. Tourn. Fl. Toul. 143. Duham. Ed. nouv. 4. t. 42.

Son tronc, haut d'environ vingt pieds, se divise en plusieurs branches irrégulières, et plus ou moins rameuses. Les feuilles sont pubescentes, profondément découpées, légèrement dentées.

Les fleurs sont blanches, portées sur de longs pédoncules, et disposées en cime à l'extrémité des branches. Elles donnent des fruits assez gros, arrondis, d'un rouge doré, pulpeux, et d'une saveur agréable.

Cet arbre croît dans les forêts des Vosges, et particulièrement dans les vignes et dans les champs de nos provinces méridionales. On le trouve aux environs de Montpellier, et dans les Pyrénées orientales, aux environs de Prades et de Bagnols. On le cultive dans les bosquets pour la beauté de ses fruits qui se nuancent des plus vives couleurs.

En Italie et dans le midi de la France, on recherche ces fruits dont la saveur est douce, sucrée, légèrement acide. On les mange crus, on en fait aussi des confitures très agréables, et qui approchent de celles de l'épine-vinette.

Le Néflier du Japon (*Mespilus Japonica*), très belle espèce, remarquable par la grandeur de ses feuilles cotonneuses, et par ses fleurs couvertes d'un duvet ferrugineux très épais,

donne des fruits d'une saveur exquise. Quelques amateurs le cultivent, mais il n'est pas assez multiplié. Il résiste à nos hivers, et il peut être greffé sur le Néflier commun.

NÉFLIER AUBÉPINE.

MESPYLUS OXYACANTHA.

Mespylus oxyacantha. Lam. Encycl. Bot. 4. 437. DC. Fl. Fr. 3686. Desv. Fl. Anj. 324. — *Cratægus oxyacantha.* Linn. Spec. 683. Chev. Fl. Par. 3. 686. Fl. Dan. t. 634.

Des nuages légers, semblables à des flocons de neige, parcouraient le couchant, voilaient çà et là l'azur des cieux; le soleil les dorait de ses rayons mourans : mélange admirable de couleurs qu'aucune langue, qu'aucun pinceau ne saurait rendre. J'étais assis sur la colline, non loin du parc de Jouy. Un vent doux et frais agitait la cime à peine verdoyante des peupliers; j'étais embaumé des parfums d'une haie d'aubépine qui entourait un modeste jardin. J'écoutais les derniers chants des oiseaux qui, la tête baissée sous leurs ailes, faisaient encore entendre quelques accens d'amour. Cependant la voluptueuse tourterelle prolongeait ses doux roucoulemens, et l'écho les redisait au vallon.

Bientôt toute la nature fait silence. J'écoute; j'entends à peine le frémissement de l'aubépine où se jouent les brises de la nuit; mais j'aspire avec délice, et la fraîcheur de l'air, et la vapeur odorante des buissons. Je goûte ce calme des champs que le printemps ramène pour nous faire oublier les rigueurs de l'hiver. Doux printemps, saison délicieuse! tu nous rap-

pelles nos jeunes années, ces jours d'enthousiasme et d'illusion, où tout semblait nous sourire et nous promettre le bonheur. Ah ! le printemps de la vie est comme ces rians portiques qui ornent les palais : on y pénètre ; les peines, les soucis devancent nos pas. Injuste plainte ! L'homme modéré, l'homme sage, n'est-il pas exempt de trouble et d'alarmes. Sans doute il ne saurait se soustraire aux infirmités corporelles, mais, s'il remplit sa tâche, s'il fait quelque peu de bien sur la terre, il vit sans tourmens, et la mort n'est pour lui que le terme d'un heureux voyage.

L'aubépine fait le charme de nos habitations à la campagne par sa douce et jolie verdure, et par ses bouquets de fleurs dont l'odeur suave ranime et récrée nos sens. C'est un arbrisseau plus ou moins élevé suivant le sol et l'exposition, dont le tronc se divise en rameaux nombreux, diffus, armés de fortes épines. Les feuilles sont alternes, profondément découpées, incisées, lisses et d'un vert brillant.

Les fleurs naissent en bouquets à l'extrémité des rameaux. Elles sont blanches, et elles n'ont ordinairement qu'un style. Les fruits sont petits, ovales, d'un rouge éclatant.

Cet arbrisseau est cultivé dans les bosquets, ainsi que sa variété à fleurs roses qui est très gracieuse par ses nombreux bouquets d'un rose tendre. Il est généralement connu sous le nom d'*Aubépine*, dont on a fait *Noble épine*, *Épine blanche*. Tous ces noms attestent le prix qu'on y attache.

Les fruits de l'aubépine sont mous, pulpeux, d'une saveur douce, un peu astringente. Les enfans les disputent aux oiseaux qui en sont également friands. Les pauvres villageois les mangent crus en France et en Allemagne. Dans

certains pays du Nord on les fait sécher et on les assaisonne de sucre ou de vinaigre. Les fleurs sont un peu astringentes; on les prend quelquefois en infusion pour modérer les écoulemens blancs. Les vaches, les chèvres et les moutons mangent les feuilles.

ROSACÉES. *ROSACEÆ.*

Rosæ. Juss. Vent. DC.

ROSIER. *ROSA.*

Calice persistant, ovoïde ou sphérique, resserré à l'orifice, à cinq divisions, dont deux ou trois sont munies d'appendices foliacés. Cinq pétales. Étamines nombreuses. Plusieurs styles. Le calice devient charnu à la maturité, et renferme plusieurs semences osseuses, hérissées de poils.

ROSIER DES BUISSONS. *ROSA CANINA.*

Rosa canina. Linn. Spec. 704. Poir. Encycl. Bot. 6. 287. DC. Fl. Fr. 3716. Chev. Fl. Par. 3. 693. Fl. Dan. t. 555. Smith. Engl. Bot. 992.

J'avais quitté la ville. Je parcourais, par une belle matinée de juin, la fraîche vallée de Cernay : une pluie douce et féconde, tombée pendant la nuit, avait rafraîchi la campagne. Les bois, les prairies, les bords des ruisseaux étaient encore tout brillans de rosée; je respirais les parfums du vallon sous un ciel pur et serein, j'admirais la nouvelle parure des chênes, des ormeaux; mais les herbes modestes de la prairie recevaient surtout mon hommage. Là, point de symétrie,

point d'entraves, nulle trace des efforts de l'art; la simplicité, la grâce, la fraîcheur, voilà les ornemens que la nature leur a faits en les semant de sa main libérale. Je cueillais la menthe suave, la marguerite au disque d'or, aux rayons argentés. Le vert cresson me rappelait ses vertus bienfaisantes; le thym me souriait en distillant son arome pour les laitages nouveaux.

Je dirige mes pas vers le village de Cernay, séduit par le doux murmure d'un ruisseau qui semble me dire : Viens te reposer sur mes bords, je peux rafraîchir tes lèvres brûlantes; ne crains rien, mon onde est pure comme le jour. J'alimente ces petites cascades qui, plus bas, vont charmer ton oreille; écoute, tu dois déjà les entendre.... Doux murmure! tu fais encore aujourd'hui battre mon cœur. Je jette à peine un coup-d'œil sur les beaux étangs qui couvrent la vallée, tout mon amour est pour ces jolies plantes qui me livrent leurs fraîches corolles ; je suis heureux et tranquille au milieu d'elles. Tout près de mon petit ruisseau s'élèvent d'épais buissons d'où s'exhale une odeur enivrante. Que vois-je? c'est le chèvrefeuille qui s'enlace avec la Rose sauvage, et forme des guirlandes dont les teintes brillantes s'harmonisent avec la douce verdure des gazons. O charmant langage des fleurs! leurs étreintes, leurs caresses, leur innocent sourire, nous disent qu'il est si doux, si facile de s'aimer! Et l'homme seul serait insensible à ce langage! et son cœur ne s'ouvrirait qu'à la haine, à la vengeance, à toutes les hideuses passions! Ou il faut qu'il traîne dans la mollesse son inutile vie, ou il faut qu'il s'agite, qu'il se tourmente, qu'il se nourrisse de fiel et de colère. Triste et fatale époque! Nos chroniques ne sont remplies que de duels, que de suicides, que de meurtres, que de tentatives d'assassinat! Ah! fuyons cette atmosphère empestée où tout se corrompt, où tout se dis-

sout, où tout menace ruine par la fureur des partis qui s'entre-déchirent pour s'arracher le pouvoir. Cachons notre vie dans cette modeste vallée, dans cette retraite où l'air est si pur; et si la foudre des révolutions éclate encore, si quelques nouveaux ambitieux veulent nous régénérer à leur façon, ce n'est point ici, dans les bois et dans les buissons, au milieu d'herbes amères, qu'ils viendront étancher leur soif ardente, assouvir leur appétit dévorant.

Vous qui détestez les discordes civiles, qui aimez les champs et les lieux paisibles, vous, surtout, dont la santé languit, dont les forces s'épuisent, venez respirer avec moi la fraîcheur du matin ou les parfums du soir. Vous vous sentirez renaître auprès de ce ruisseau; toutes ces fleurs qui couvrent la prairie charmeront vos regards, ranimeront votre courage; ces beaux chênes vous donneront leur vaste ombrage, et la douce mélodie des oiseaux fera palpiter votre cœur de joie et d'espérance. Vous admirerez tous ces jolis arbustes dont l'image tremblante se réfléchit dans l'onde; vous voudrez cueillir ces festons si frais, si purs, offerts par le chèvrefeuille et la Rose des buissons.

C'est la Rose sauvage, la Rose toute simple, la Rose de l'homme des champs, du chasseur fatigué, de la jeune fille, des enfans et des petits oiseaux; c'est le sourire de l'innocence, le premier fard de la pudeur; son parfum est fugitif et doux comme les rêves d'une tranquille nuit. Ce n'est point la Rose dont Anacréon ornait ses cheveux blancs, ni la Rose que tous les poètes ont chantée, et qui a un peu vieilli dans les vers; ce n'est pas non plus la Rose que les Romains et autres peuples amollis par le luxe ont profanée dans leurs repas, dans leurs débauches. Notre Rose ne recherche ni la pompe, ni les grandes fêtes, ni les boudoirs : moins belle,

moins brillante que sa sœur, la Rose des jardins, elle charme l'œil, récrée l'esprit sans enivrer le cœur.

Mais qui pourrait dédaigner une belle Rose, surtout celle qui a fait battre notre cœur, qui l'a rempli d'ineffables délices, dans nos jeunes ans, quand elle parait le sein d'un objet adoré? Elle réunit tout ce que la nature a de plus frais, de plus gracieux, de plus séduisant; c'est le chef-d'œuvre de la création. Son parfum se mêle au souffle de la jeune vierge, comme aux accens d'une voix ravissante; elle préside à nos concerts, à nos plaisirs, à nos fêtes; elle nous sourit sans cesse, elle nous console dans nos chagrins, elle nous accompagne au milieu des illusions, des songes de la vie, et lorsque notre raison s'égare, elle nous arrête en nous faisant sentir ses épines.

Notre simple Rose se plaît au bord des eaux, sous la pâle verdure des saules, mais elle ne craint pas d'éclore dans un désert, et de s'y parer de ses fraîches guirlandes; elle aime surtout le chant des oiseaux, elle mûrit pour leur servir de pâture, et lorsque ses fruits deviennent sucrés et vermeils, elle les appelle, elle convie leur nombreuse famille qui se rafraîchit, se délecte et gazouille au milieu des buissons.

On reconnaît cet élégant arbrisseau à ses tiges hautes, lisses, vertes, divisées en rameaux allongés, flexibles, glabres, armés d'aiguillons épars, comprimés, crochus; à ses feuilles composées de cinq ou sept folioles, ovales, plus ou moins aiguës, finement dentées, d'un vert brillant en dessus, d'une teinte plus pâle en dessous.

Les fleurs sont d'un blanc rosé, terminales, solitaires, portées sur des pédoncules courts et glabres. Les calices offrent cinq découpures, presque pinnatifides, ciliées à leurs

bords. Les fruits sont ovoïdes, charnus, d'un beau rouge à leur maturité, d'un goût sucré, et en même temps un peu acide ou austère.

Le Rosier des buissons a plusieurs variétés que certains botanistes regardent comme des espèces distinctes. M. Desvaux, qui est revenu à une étude plus sévère de la botanique, s'exprime ainsi dans sa *Flore de l'Anjou* : « Nous sommes bien éloigné d'avoir signalé toutes les modifications de cette Rose, mais leur énumération serait d'un bien petit intérêt, si ce n'est pour le nomenclateur qui voit les livres et nullement la nature. »

On lui a donné différens noms. On l'appelle *Rosier sauvage, Rosier des haies,* et même *Rosier de chien*, parce qu'on lui croyait le pouvoir de guérir la rage, maladie dont cet animal est souvent atteint. Pline dit gravement que cette vertu miraculeuse fut révélée en songe par une mère dont le fils avait été mordu par un chien, et que le remède réussit. On se servait particulièrement des fruits. Il n'est pas étonnant que les sorciers et les magiciens s'en soient emparés pour faire aussi des miracles à leur façon. Maintenant tout cela est bien oublié : la médecine a même renoncé à l'espèce de conserve qu'on prépare avec ces fruits ; mais c'est à tort, car elle a une propriété astringente dont on peut tirer parti dans quelques circonstances difficiles. Ainsi, par exemple, elle nourrit les phthisiques, et modère en même temps ces diarrhées énervantes qui les conduisent rapidement au tombeau.

On prépare cette espèce de conserve ou de confiture avec la pulpe des fruits et le sucre ; mais il faut avoir soin d'en élaguer les semences, qui sont hérissées de poils, et qui pourraient irriter les voies digestives. Celle qu'on fait à Strasbourg et à Colmar est sucrée, légèrement acide et d'un goût

fort agréable. Nous en avons mangé plusieurs fois avec plaisir : on l'offre au dessert comme les autres confitures de fruits. En Allemagne, on la mange avec les viandes; on en fait des gâteaux, et on en met aussi dans le vin pour exciter l'appétit.

ROSIER VELU. *ROSA VILLOSA.*

Rosa villosa. Linn. Spec. 704. Smith. Fl. Brit. 538. DC. Fl. Fr. 3700. Desv. Fl. Anj. 326. Chev. Fl. Par. 3. 694. — *Rosa hispida.* Poir. Encycl. Bot. 6. 286.

C'est un arbrisseau droit, rameux, vigoureux, haut de quatre ou cinq pieds, formant un large buisson, garni d'aiguillons épars grêles, droits, peu ou point élargis à leur base. Les feuilles sont ailées, à cinq ou sept folioles ovales, doublement dentées en scie, couvertes sur leurs deux faces de poils mous, couchés et grisâtres.

Les fleurs, d'un rouge plus ou moins vif, naissent sur des pédoncules courts, hérissés, ainsi que le tube du calice, d'aiguillons mous, droits, en forme d'alène. Les fruits sont fort gros, arrondis, très pulpeux, hispides et d'un rouge de sang. On en fait avec du sucre une très bonne confiture.

Cet arbrisseau croît sur les collines et dans les lieux montueux de toute la France. On le cultive dans les bosquets.

ROSIER ODORANT. *ROSA RUBIGINOSA.*

Rosa rubiginosa. Linn. Mant. 564. DC. Fl. Fr. 3710. Desv. Fl. Anj. 326. Chev. Fl. Par. 690. Mér. Nouv. Fl. Par. 2. 510. Jacq. Fl. Austr. t. 50.

Cette espèce a des tiges droites, rameuses, hérissées d'aiguillons comprimés, un peu crochus, hautes de trois à quatre pieds. Les feuilles sont composées de cinq ou sept folioles ovales, dentées, odorantes, un peu rudes au toucher, couvertes en dessus et sur les bords de poils glanduleux, visqueux et roussâtres.

Les fleurs sont rouges, petites, attachées à des pédoncules courts et hispides; les pétales sont échancrés en cœur; les fruits sont ovales, obtus, presque glabres, d'un rouge de corail.

Ce Rosier est remarquable par l'élégance de son feuillage, et par l'odeur de pomme de reinette qu'il exhale. On le cultive en France et en Angleterre. Il est commun sur les coteaux des environs de Paris. On l'appelle *Églantier, Églantier rouge, Rosier à odeur de pomme de reinette.*

On fait sécher ses feuilles à l'ombre, et on en prépare une infusion théiforme assez agréable, mais qu'il ne faut point comparer au thé de la Chine. La pulpe des fruits cuite avec le sucre donne une confiture douce, aigrelette, astringente. Toutes ces conserves sont faciles à préparer.

Conserve de Roses sauvages.

On cueille les fruits au commencement de l'automne, lorsqu'ils sont à leur vrai point de maturité. Trop mûrs, il serait

impossible d'en séparer les semences soyeuses qui sont dans l'intérieur; trop verts, ils auraient une saveur acerbe. On sépare exactement le pédoncule, le haut du calice, les semences et le duvet. On arrose les fruits de vin blanc, et on les laisse ainsi à la cave, dans une terrine, pendant trois à quatre jours, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment ramollis. Alors on les pile légèrement dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois. On tire la pulpe au moyen d'un tamis de crin, on passe de nouveau cette pulpe, et on en prend une livre qu'on délaye avec deux livres de sucre cuit à la plume et à demi refroidi.

ROSIER A CENT FEUILLES.

ROSA CENTIFOLIA.

Rosa centifolia. Linn. Spec. 704. DC. Fl. Fr. 3704. Poir. Encycl. Bot. 6. 276. Red. et Thor. Ros. 59 et 77.

Arbrisseau plus ou moins élevé, dont le type et l'origine sont incertains. Sa tige, assez forte, se divise en rameaux nombreux, divergens, verdâtres, armés d'aiguillons très aigus, presque droits. Les feuilles se composent de sept ou cinq folioles ovales, obtuses, d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous, crénelées à leur contour, portées sur des pétioles hérissés de poils glanduleux. Les fleurs sont presque terminales, ordinairement un peu fasciculées, d'un rouge tendre; le tube du calice est ovale, presque hémisphérique.

Ce Rosier, cultivé dans tous les parterres, a produit un grand nombre de variétés plus ou moins belles, plus ou

moins recherchées. Mais c'est toujours la rose à cent feuilles qui est l'objet de notre admiration, de nos hommages, qui nous enchante par sa grâce inimitable et ses boutons naissans, par l'éclat et la fraîcheur de ses teintes, par la suavité de son parfum quand elle est éclose. C'est la rose à cent feuilles que les poètes ont chantée, depuis Anacréon et Sapho jusqu'à notre Parny. Dans les livres sacrés, la sagesse éternelle est comparée aux plantations de Rosiers qu'on voyait près de Jéricho. Chez les Grecs, la rose fut consacrée à l'Aurore, à Vénus, aux Grâces. On se couronnait de roses dans les triomphes, dans les fêtes, dans les banquets. Les Romains en jonchaient leurs tables et leurs lits. Les jeunes amans étaient conduits à l'autel de l'hymen, le front couronné de roses. On en répandait même sur les tombeaux, comme un doux souvenir qu'on laissait à l'objet de ses regrets et de ses larmes.

Plusieurs volumes ne suffiraient point, si on voulait reproduire tout ce que la rose a inspiré d'aimable, de gracieux, aux écrivains de tous les siècles et de tous les pays.

Le jésuite Rapin s'est plu à décrire les premiers développemens de la rose. « Quels parfums s'exhalent dans les airs ! s'écrie-t-il. Ah ! je les reconnais. Sous l'haleine des zéphirs amoureux, les Rosiers vont fleurir, leurs buissons rougissent, et se préparent à déployer les couleurs les plus brillantes. Disparaissez, fleurs vulgaires ! la Reine des jardins se montre environnée de toute sa splendeur. »

. . . . *Plebeii, cedite, flores,*
Hortorum regina suos ostendit honores.

(Rapin, *Hort.*)

Ausonne nous a laissé également une charmante idylle sur

la rose, dont il peint les fragiles appas. « La rose n'existe qu'un instant, et l'aurore de sa vie touche à son déclin...... Jeune fille, cueille des roses tandis qu'elles sont fraîches comme toi; mais songe que bientôt du dois passer comme elles. »

Quàm longa una dies, ætas tàm longa Rosarum,
Quas pubescentes juncta senecta premit.
....
Collige, Virgo, Rosas, dùm flos novus, et nova pubes,
Et memor esto ævum sic properare tuum.
(Auson.)

Voici comme peint la rose le chantre d'Armide.

« Vois cette rose naissante que colore un modeste incarnat; à peine elle entr'ouvre sa prison : moins elle se montre, plus elle est belle. Mais déjà plus hardie elle étale les trésors de son sein; tout à coup elle languit : ce n'est plus cette fleur qu'enviaient mille beautés et que mille amans brûlaient d'offrir à leurs maîtresses. Ainsi un seul jour voit flétrir la fleur de notre vie. Le printemps vient ranimer la nature, mais notre jeunesse fuit pour ne revenir jamais. »

Deh mira (egli cantò) spuntar la rosa
Dal verde suo modesta e virginella;
Che mezzo aperta ancora e mezzo ascosa,
Quanto si mostra men, tanto è più bella.
Ecco poi nudo il sen, già baldanzosa,
Dispiega : ecco poi langue e non par quella,
Quella non par che desïata avanti
Fa da mille donzelle, e mille amanti.
Così trapassa al trapassar d' un giorno,
Della vita mortale il fiore e'l verde :
Nè perchè faccia indietro april ritorno,
Si rinfiora ella mai nè si rinverde.
(Gerusal. liber. *Cant.* 16.)

Les fleurs, et surtout la rose, viennent se placer sans cesse, dans les comparaisons, sous la plume des poètes. Delille a traduit de la manière la plus heureuse ce passage de l'Énéide, où Virgile compare à une tendre fleur le malheureux Pallas qui vient de périr sous la lance de Turnus.

Là, pâle, et de sanglots, de pleurs environné,
Repose sur son lit le prince infortuné :
Ainsi de nos bosquets la rose matinale,
Que cueille avant l'aurore une main virginale
Pour en parer son sein ou l'or de ses cheveux,
D'un reste de beauté brille encore à nos yeux ;
Mais du sol maternel une fois séparée,
Sa feuille se flétrit et meurt décolorée.

(Énéid. liv. 11.)

Mais la rose à cent feuilles n'est pas seulement la plus belle, la plus gracieuse des fleurs, elle nous offre encore des parfums qui nous raniment, qui nous font mieux goûter la vie ; voilà pourquoi les anciens médecins l'avaient admise au rang des quatre fleurs cordiales. Le convalescent respire une rose, il sent ses forces renaître, il invoque l'heureux moment où il pourra descendre dans son jardin, il croit déjà voir ses Rosiers, il brûle de cueillir les plus belles roses.

Lorsque vous goûtez les feuilles de la rose, elles vous paraissent douces d'abord, puis un peu amères avec une légère astriction. Leur arome réside dans une huile essentielle extrêmement suave. On a voulu railler certains médecins en les appelant *médecins à l'eau de roses*. La raillerie serait bonne s'ils se présentaient devant leurs malades avec un costume imprégné d'essences, mais elle est peu philosophique, elle manque de sens, si l'on fait seulement allusion à leur pratique simple et quelquefois agréable.

Donnez aux médicomanes des remèdes amers, d'une saveur nauséabonde, afin de les guérir de leur manie; mais épargnez-les, si cela se peut, à ces femmes mobiles, inquiètes, irritables, à ces hommes faibles, nerveux, chagrins, qui ont encore plus besoin de consolations que de médicamens. La rhubarbe, le séné, le noir tamarin, sont d'excellens purgatifs, on n'en peut douter; mais si vous pouvez obtenir les mêmes effets de quelques feuilles de rose, offrez-les à ce malade que les médecines noires font frissonner d'horreur. En savourant votre infusion de roses sucrée, parfumée, il se trouve déjà mieux, vous lui avez presque fait grâce de la ciguë. Et qu'on ne prenne point ceci pour de l'exagération; j'ai vu des hypochondres éprouver tous les symptômes de l'empoisonnement après une purgation amère et nauséabonde. Il est des malades qui ne peuvent avaler une cuillerée d'huile de ricin sans que leur estomac n'en soit bouleversé; d'autres ne veulent pas même de nos eaux salines et gazeuses. Le médecin doit respecter ces antipathies, et chercher des remèdes plus convenables.

J'ai quelquefois remplacé les purgatifs ordinaires par une infusion de dix à quinze pétales de rose dans une tasse d'eau bouillante. Cette infusion théiforme, légèrement sucrée, a produit plusieurs garde-robes sans fatigue et sans coliques. Un hémorrhoïdaire, qui prenait habituellement des grains de santé ou pilules aloétiques, pour avoir le ventre libre, éprouva de notre infusion de roses un si merveilleux effet, qu'il allait tous les jours par reconnaissance saluer les Rosiers de son jardin.

Le petit lait aux feuilles de rose est encore un remède doux, agréable, que nous conseillons volontiers aux personnes qui éprouvent une sorte de spasme viscéral, accompagné de constipation, d'étouffemens, de feux au visage, etc.

Petit lait purgatif.

On fait infuser une pincée de pétales de rose dans deux tasses de petit lait, qu'on sucre légèrement et qu'on prend, tous les matins à jeun, en deux doses, pendant plusieurs jours.

Comme on ne saurait avoir toute l'année des roses fraîches, il faut les cueillir dans la belle saison avant qu'elles se fanent, les effeuiller, les faire sécher à l'ombre, et les conserver dans une boîte hermétiquement fermée. Elles sont un peu moins actives que les feuilles récentes, mais elles ont encore un arome fort agréable.

Sirop de Roses.

On peut encore préparer un sirop qui relâche et purge doucement, avec le suc exprimé des roses fraîches, ou avec leur infusion concentrée, et une suffisante quantité de sucre. On en prend une ou deux onces : c'est un laxatif convenable aux femmes, aux enfans, aux personnes délicates.

Constantin, médecin provençal, faisait prendre à ses malades la poudre des roses desséchées, à la dose d'un à deux gros, dans du bouillon de poulet. Il avait adopté pour lui-même ce doux purgatif. Quelquefois il mêlait cette poudre avec du miel ou avec de la pulpe de pruneaux.

L'eau distillée de roses jouit d'une vertu nervine ou antispasmodique qu'on ne saurait contester. Sans doute, elle ne serait pas assez puissante pour réprimer les désordres, les commotions vives du système nerveux, mais elle ranimera avec douceur les nerfs faibles, délicats, et, sous ce rapport, je

la préfère à plusieurs préparations antispasmodiques dont abuse quelquefois la médecine savante. Elle sert d'ailleurs à corriger, à adoucir par son alliance les remèdes plus actifs qu'on prescrit en pareil cas. Les maladies de nerfs, surtout lorsqu'elles sont fomentées par quelque affection morale, ne veulent pas être brusquées, secouées par des médicamens énergiques; il faut les caresser, pour ainsi dire, d'une main délicate, comme ces esprits enclins à la colère qu'on n'apaise que par un doux langage.

L'usage de l'eau de roses est populaire pour les maladies des yeux. On la mêlait autrefois à l'eau de plantain. Ce mélange est inutile puisque l'eau de plantain ne donne rien à la distillation. Dans les inflammations légères des yeux, l'eau de roses est un doux résolutif; dans les inflammations plus vives, elle est insuffisante; il faut la mêler à du lait tiède par égales parties. Ce remède fort simple vaut mieux que les collyres vantés par quelques charlatans qui se sont emparés de la médecine oculaire.

Collyre résolutif.

Lorsque l'inflammation des yeux est chronique, on fait fondre, dans quatre onces d'eau de roses, six ou huit grains de sulfate de zinc, et autant d'acétate de plomb cristallisé; et si de temps en temps la douleur se réveille, on y mêle dix ou quinze gouttes de laudanum liquide.

On bassine de temps en temps les yeux avec ce collyre, et on évite l'action d'une lumière vive.

Liqueur ophthalmique de Vogler.

Prenez : eau distillée de roses, deux onces; tartre émétique, six grains; faites dissoudre, et ajoutez quinze gouttes de laudanum liquide.

On instille quelques gouttes de cette liqueur entre les paupières, au moyen d'un pinceau; ou bien on applique sur les yeux un linge fin imbibé de la même liqueur.

Vogler a dissipé avec ce collyre des inflammations chroniques des yeux, et même des taies de la cornée.

Chardin, dans son *Voyage en Perse,* dit que les Persans préparent une eau de roses bien préférable à la nôtre, et qu'on en fait un grand usage dans tout l'Orient. On prend trois livres de pétales de roses, et deux livres d'eau. On distille de manière à obtenir deux livres et demie de liquide.

Nous passons sous silence quelques vieilles compositions où la rose était pour ainsi dire perdue, et nous arrivons à ses usages économiques. La rose règne tour à tour à la cuisine, à l'office et au boudoir. Partout on la veut, on la recherche : on aspire, on savoure son parfum, on imite sa couleur. Comme elle repose les sens dans un grand repas où l'on a épuisé les productions de la terre et de la mer ! Les gâteaux à la rose, les mousses, les petits soufflés, les puits d'amour à la rose, comme les appellent nos galans cuisiniers; tout cela passe devant vos yeux, comme ces jolis rêves qui viennent vous enchanter à l'aube du jour, après une nuit orageuse. Les dames fatiguées, ennuyées de ces longs combats de la table auxquels elles prennent une si faible part, se réjouissent en voyant ce fromage à la crême, ce cœur tout de mousse, lé-

ger comme le vent, où la neige et la rose forment la plus douce union. Le Champagne frémit, mousse, éclate, provoque le sourire, les bons mots, l'allégresse. La scène a changé de physionomie, on est transporté dans un autre monde.

Mais souvenez-vous que les parfums de la rose enivrent. La femme nerveuse, délicate, le sybarite, les hommes énervés, qui passent des heures entières dans une atmosphère de roses, dans un boudoir parfumé d'essences, y laissent peu à peu le sentiment de la vie, quelquefois ils y meurent rapidement. (Voyez notre *Phytographie médicale*, ou *Histoire des poisons végétaux*, tom. 1, pag. 200.)

Les Romains et les Grecs, dans leurs temps de luxe, aimaient passionnément les roses. Non contens d'en respirer les parfums pendant leur vie, ils voulaient que leurs tombeaux en fussent embaumés. Antoine avait recommandé de répandre sur ses cendres du vin, des herbes odoriférantes, et de mêler des parfums à l'odeur des roses. Anacréon disait avec plus de philosophie : « A quoi bon répandre des essences sur mon tombeau? Pourquoi y faire des sacrifices inutiles? Parfumez-moi plutôt pendant que je respire, couronnez de roses ma tête vivante. » Les Orientaux sont toujours parfumés de roses. Les princes asiatiques, d'abord excités, puis engourdis par le parfum des roses et autres essences, languissent, au sein de leur sérail, dans une voluptueuse apathie; c'est pour eux comme le prélude des plaisirs dont ils doivent s'enivrer dans le paradis de Mahomet.

Parlerons-nous de nos cosmétiques modernes, de toutes ces *eaux de roses* qu'on nous donne, c'est-à-dire qu'on nous vend fort cher, pour nous rajeunir, pour nous embellir, pour nous parfumer, pour changer la nuance de nos cheveux, pour les faire croître, pour prévenir leur chute, enfin pour arrêter la marche du temps? La rose a pu donner son parfum à toutes

ces compositions merveilleuses qui nous viennent de l'*Arabie* ou de *la rue des Lombards*, mais non sa couleur, c'est le carmin qui l'a contrefaite. La douce rose, la vermeille rose est déshonorée par nos avides industriels, qui n'empruntent son nom, sa couleur, et son arome que pour mieux surprendre votre vanité, votre faiblesse. Si vous êtes vieux, grisonnant, ne dissimulez point votre âge sous une chevelure blonde ou noire. Cette métamorphose pourrait vous faire perdre la raison, car les ingrédiens qui entrent dans la plupart de ces cosmétiques sont nuisibles. (Voyez encore notre *Phytographie médicale*, tom. 3, pag. 292.) Pauvre femme, si le temps des amours est passé, si vous avez des boutons sur le corps, des feux, des rides au visage, prenez garde! n'employez point ces *eaux de roses* qui vous rideront encore, et feront votre tourment quand vous consulterez votre glace. La belle Hélène, si fameuse chez les Grecs, avait aussi recours aux cosmétiques pour retarder la vieillesse. Elle veut un jour se regarder à son miroir : honteuse, désespérée de voir que tout ce qu'elle fait la vieillit encore, elle pleure, elle s'écrie : « Est-il possible que j'aie été deux fois enlevée? »

Flet quoque, ut in speculo rugas aspexit aniles,
Tyndaris; et secum, cur sit bis rapta requirit.

(Ovid. *Met.* lib. xv)

Que les femmes d'un âge mûr se consolent. Elles sont toujours sûres de plaire, sans avoir recours aux secrets des charlatans. Leur esprit, leur doux langage, et cette grâce infinie dont la nature les a ornées, voilà ce que le temps ne saurait leur ravir. Quant aux femmes jeunes et jolies, ont-elles besoin de cosmétiques, de parfums? Elles seraient trop à craindre, si quelque secret pouvait encore ajouter à leurs

charmes. « La plus exquise senteur d'une femme, dit Montaigne, c'est ne sentir rien, et les bonnes senteurs estrangères, on a raison de les tenir pour suspectes, à ceux qui s'en servent, et d'estimer qu'elles soient employées pour couvrir quelque défaut naturel de ce costé-là. Les senteurs plus simples et naturelles me semblent plus agréables. Et touche ce soin principalement les dames. »

ROSIER MUSQUÉ. *ROSA MOSCHATA.*

Rosa moschata. Desf. Fl. Atlant. 1. 400. Wil. Spec. 2. 1074. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 284. Poir. Encycl. Bot. 6. 391. Red. et Thor. Ros.

C'est un charmant arbuste qui s'élève en buisson à la hauteur de cinq ou six pieds, dont les tiges et les rameaux portent des aiguillons rouges, épars, recourbés et à larges bases. Les feuilles sont ailées, composées ordinairement de cinq folioles ovales, pointues, lisses à leurs deux faces, dentées en scie, d'un vert brillant, attachées à des pétioles munis d'aiguillons et de poils glanduleux. Les fleurs, simples ou semi-doubles, blanches, et d'une odeur suave, naissent en larges panicules au sommet des rameaux. Les pédoncules sont velus, ainsi que les calices.

Ce Rosier croît en Barbarie, dans le royaume de Tunis. Lapeyrouse dit qu'il abonde dans les haies de la plaine du Roussillon, particulièrement aux environs de Prades. On le cultive dans les jardins, dans les bosquets; mais il craint la rigueur de nos hivers, et, sous le climat de Paris, il est nécessaire de le couvrir. C'est de la rose musquée qu'on obtient dans la Grèce, dans la Perse et à Tunis, ce parfum si précieux, appelé *Essence de roses.*

Dans les champs où fut Sparte, entre les murs d'Athènes,
Aux poétiques bords d'Argos et de Mycènes,
Une rose odorante étale sa blancheur,
Et sur leurs grands débris laisse courir sa fleur.
Son huile précieuse, aux reines réservée,
Et dans des flacons d'or avec soin conservée,
Surpasse le nectar dont jadis ces beaux lieux
Firent aussi présent à la table des Dieux.

(Castel, *les Plantes.*)

L'essence de roses a la consistance du beurre; elle n'est liquide que dans les grandes chaleurs. On la conserve dans de petits flacons. D'après les recherches de M. Langlès, sa découverte en Orient ne date que de l'année 1612, tandis que l'eau de roses y était connue au neuvième siècle. La belle-mère de Djihanguier, empereur du Mogol, donnant dans son jardin une fête à ce prince, voulut y faire couler un ruisseau d'eau de roses. Elle aperçut quelques gouttes d'essence qui s'étaient figées à la surface; elle les recueillit, ce qui lui indiqua le moyen de se la procurer.

En effet, on a de l'essence de roses en ramassant les gouttes d'huile essentielle qui nagent sur les vases d'eau de roses, et se figent par le refroidissement. Les roses en donnent plus ou moins, et d'un parfum plus ou moins suave, selon l'espèce et selon le pays où elles sont cultivées. A Paris, les parfumeurs l'obtiennent de la rose à cent feuilles et de la rose de Damas ou de tous les mois; mais il faut une immense quantité de fleurs pour avoir une once d'huile essentielle.

On cultive dans les provinces méridionales le Rosier musqué, ainsi qu'une variété à fleurs doubles connue sous le nom de *Rosier-Muscade.* Les fleurs de ces deux Rosiers ont toutes les vertus que nous avons signalées dans la rose à cent feuilles. Venel, célèbre professeur de Montpellier, a reconnu dans les

roses muscades une action purgative assez énergique. Il vit un jour, à la campagne, une pauvre femme malade qui avait besoin d'être évacuée, mais qui n'avait pas le moyen d'acheter les drogues nécessaires. Il la purgea fort bien quatre fois, avec une infusion de quinze pétales de ces mêmes roses, et il lui évita ainsi la dépense de quatre purgatifs. Comme ces roses agissent quelquefois très vivement sur les intestins, nous conseillons de les faire infuser dans une petite tasse de bouillon de veau ou de poulet.

Esprit de Roses.

En distillant au bain-marie les roses musquées avec l'esprit de vin, on obtient une liqueur très odorante qu'on appelle esprit de roses. C'est avec cet esprit et le sucre qu'on fait la liqueur agréable connue sous le nom d'Huile de roses. On la colore avec la cochenille afin de lui donner une teinte rosée. Elle a une odeur et une saveur exquises. On la fait également avec la rose à cent feuilles et la rose de Damas, mais elle n'a pas la même finesse.

On donne l'huile de roses par petites cuillerées aux personnes délicates, d'un goût difficile, et dont l'estomac a besoin d'une légère excitation. Elle fait partie de la médecine agréable que nous avons déjà recommandée à l'égard de certains malades. Le médecin ne saurait la dédaigner s'il a un peu de philosophie.

ROSIER BLANC. *ROSA ALBA.*

Rosa alba. Linn. Spec. 705. DC. Fl. Fr. 3717. Poir. Encycl. Bot. 6. 391. Tourn. Fl. Toul. 144. Desf. Arbr. 2. 164. Red. et Thor. Ros. 1. 97. — *Rosa alba semi-plena.* Red. et Thor. 117. Icon.

Arbrisseau très rameux, haut de six à huit pieds, armé d'aiguillons. Les feuilles sont composées de sept folioles ovales, presque arrondies, terminées par une pointe courte, glabres, d'un vert foncé, portées sur des pétioles pubescens, garnis de quelques petits aiguillons et de stipules larges, bifides.

Les fleurs naissent en bouquets au sommet des rameaux; elles sont d'un rose tendre avant leur épanouissement, mais elles deviennent ensuite d'un blanc pur. Les pédoncules offrent de petites épines horizontales, glanduleuses; le tube du calice est glabre, ovoïde.

Le Rosier blanc croît dans les lieux incultes et un peu couverts de l'Europe australe. On le cultive dans les jardins, où il produit un effet admirable par ses bouquets de fleurs, dont l'incarnat pâlit et s'efface à mesure qu'elles s'ouvrent. On a obtenu, par la culture, des variétés nombreuses semi-doubles et doubles, qui font le charme des amateurs.

Voilà encore des roses utiles aux malades qui demandent des remèdes simples. Elles ont une odeur moins agréable que la rose à cent feuilles, la rose musquée, la rose de Damas; mais elles sont également purgatives, et elles peuvent les remplacer.

On prépare avec les pétales et le sucre un sirop laxatif, ou

bien ou les donne en infusion aux femmes et aux enfans qu'on veut purger doucement et agréablement.

ROSIER DE FRANCE.

ROSA GALLICA.

Rosa gallica. LINN. Spec. 704. POIR. Encycl. Bot. 6. 277. DUB. Fl. Orl. 515. DC. Fl. Fr. 3709. LAPEYR. Plant. Pyr. 1. 283. — *Rosa officinalis.* RED. et THOR. Ros. 1. 73. Icon.

Cet arbrisseau a des tiges vertes ou un peu rougeâtres, rameuses, hautes de deux à quatre pieds, chargées de faibles aiguillons. Les feuilles ont cinq folioles ovales, arrondies, fermes, un peu coriaces, finement dentées, glanduleuses sur les bords, glabres et d'un vert foncé en dessus, pubescentes et d'une teinte blanchâtre à leur face inférieure. Les pétioles, les stipules et les nervures sont hérissés de poils glanduleux.

Les fleurs, d'un pourpre foncé et velouté, disposées deux, trois ou cinq ensemble, forment une sorte de corymbe à l'extrémité des rameaux. Leurs pédoncules et leurs calices sont garnis de petits aiguillons terminés par des glandes visqueuses. L'ovaire est arrondi, légèrement hispide.

On rencontre ce Rosier sur les collines pierreuses, au bord des bois. Il croît dans la forêt d'Orléans; dans les haies de Saint-Marceau; dans les vallées des Pyrénées, au milieu des broussailles. M. Chevallier le signale sur les coteaux boisés des environs de Paris, mais il y est rare. On l'appelle vulgairement *Rosier de Provins*. Il fut, dit-on, transporté de

Syrie à Provins, par un certain comte de Brie, au retour des Croisades. Il paraît, au reste, qu'on le cultive avec un grand succès aux environs de cette ville.

Les fleurs du Rosier de Provins ont beaucoup d'éclat et doublent très facilement. On le cultive partout pour la décoration des jardins, où il se multiplie sous des variétés magnifiques, parfaitement décrites dans l'*Horticulteur français*, publié par notre ami, M. Pirolle.

Mais c'est des roses rouges, des roses de Provins, célébrées par M. Opois, apothicaire de cette ville, que nous voulons parler. N'en déplaise à cet estimable pharmacien, celles qu'on cultive en grand, à Paris et ailleurs, ne sont pas moins bonnes. Ces roses sont grandes, d'un pourpre foncé, d'une odeur pénétrante qu'elles conservent après la dessiccation, d'une saveur un peu amère, acerbe ou astringente. Elles fournissent une matière extractive et du tannin soluble dans l'eau froide.

On prépare avec les roses rouges des conserves, des sirops, des infusions, des décoctions, des teintures vineuses ou alcoholiques, et toutes ces préparations exercent sur les organes vivans une impression plus ou moins tonique. Aussi voyons-nous les médecins de tous les pays les prescrire, tantôt pour réprimer des flux excessifs, des diarrhées rebelles, des hémorrhagies passives; tantôt pour remédier à l'inappétence fomentée par la faiblesse du système gastrique; tantôt pour réveiller l'action des vaisseaux lymphatiques.

Une infusion de roses rouges, légèrement sucrée, et acidulée avec le suc de citron, modère les pertes utérines des femmes délicates qui ne pourraient supporter des remèdes plus énergiques. Voltelen (*Pharmacologia universa*) en a obtenu d'excellens effets.

Teinture de Roses de Voltelen.

Prenez : roses rouges, six gros ; faites infuser dans douze onces d'eau bouillante. Passez avec expression, et ajoutez à la colature une once de sirop de roses sèches, et deux gros d'eau de Rabel ou acide sulfurique alcoholisé.

On en prend une petite tasse de deux en deux heures. Si l'hémorrhagie est accompagnée de spasmes, de mouvemens nerveux, on y mêle vingt gouttes de laudanum liquide.

Voltelen dit que cette teinture lui a également réussi dans les fièvres putrides et malignes, compliquées de diarrhées séreuses ou sanguinolentes.

Dans notre pratique particulière, nous avions souvent recours à la conserve de roses rouges, combinée avec le sirop de pavot blanc et le nitrate de potasse, pour arrêter ou modifier des hémoptysies rebelles.

Mixture astringente et sédative.

Prenez : conserve de roses rouges, quatre onces ; sirop de pavot blanc et sirop de gomme arabique, de chaque une once ; nitrate de potasse, deux gros. Mêlez exactement. On prend une petite cuillerée de cet électuaire toutes les deux ou trois heures, et on boit par-dessus une tasse d'infusion de roses rouges. Lorsqu'il y avait des signes de congestion pulmonaire, nous prescrivions avant l'usage de ce remède l'application des sangsues, ou une saignée générale.

Cette même préparation modérait les écoulemens blancs, les diarrhées chroniques qui tendaient à épuiser les forces. Lorsque les voies digestives prenaient part à la faiblesse des

autres organes, nous mêlions à cet électuaire un ou deux gros d'extrait de quinquina.

Nous devons observer ici que dans les maladies des femmes, surtout dans la leucorrhée, on abuse souvent de la conserve de roses, du cachou, et autres substances astringentes. Si cet écoulement dérive d'une inflammation locale, d'un état de spasme et d'irritation, les remèdes astringens et toniques produisent alors de funestes effets. Bordeu raconte, dans ses *Recherches sur les Maladies chroniques*, la mort d'une dame anglaise, causée par des remèdes astringens qu'on lui avait conseillés pour des fleurs blanches, à la suite d'une couche. Ce traitement avait provoqué des douleurs dans la région de la matrice, la fièvre, le marasme, et une hémorrhagie invincible.

La conserve de roses rouges a acquis une grande célébrité en Allemagne pour le traitement des affections pulmonaires, et particulièrement de la phthisie tuberculeuse, accompagnée de la faiblesse des vaisseaux et des glandes lymphatiques. Les témoignages de Kruger, de Murray, de Voltelen, sont unanimes. Cullen, naturellement un peu sceptique, révoque en doute les bons effets de cette conserve, parce que le malade prenait en même temps du lait, faisait un doux exercice en plein air, suivait un régime adoucissant. Mais ne pourrait-on pas dire la même chose des meilleurs remèdes, dont il faut toujours seconder les effets par tous les moyens que fournit l'hygiène?

Au reste, le docteur Kruger rapporte plusieurs faits d'un haut intérêt touchant les vertus de la conserve de roses.

Un de ses malades, réduit à un état d'épuisement et de marasme par une expectoration purulente, mêlée de sang,

par des sueurs nocturnes, se rétablit entièrement par l'usage de la conserve de roses et du lait de vache où il mêlait du pain de froment. Il consomma environ vingt livres de conserve. Un autre malade en prit trente livres avec du lait, et obtint également une guérison parfaite.

Kruger cite d'autres exemples non moins heureux. Enfin il se guérit lui-même d'une phthisie mésentérique par la conserve de roses, la tisane d'orge et le pain de froment. Ce traitement, ou, si l'on veut, ce régime alimentaire avait été suivi pendant l'espace de plusieurs mois.

Voltelen recommande particulièrement l'infusion des roses avec le sucre de lait, dans les affections catarrhales du poumon, avec une sorte de diathèse hectique, dans les ulcérations internes, etc. Il assure en avoir obtenu de nombreux succès, en la continuant pendant un certain temps. Elle ne lui a pas été moins utile pour résoudre les engorgemens abdominaux qui surviennent aux hypochondriaques, aux hémorrhoïdaires. Mais alors il a soin d'augmenter la dose de sucre de lait, afin d'entretenir une légère diarrhée. Il ajoute qu'il a très souvent éprouvé les admirables effets de ce remède. *Insignem persæpe hujus remedii effectum quotidie experior.*

Sans doute il ne faudrait pas trop compter sur la conserve et l'infusion de roses, pour dompter la phthisie confirmée, la phthisie purulente, escortée des symptômes qui la caractérisent; mais lorsque tous les autres remèdes nous laissent sans espoir, pourquoi ne pas tenter ces moyens simples et faciles, qui sauvent du moins au malade le dégoût de tant de tisanes nauséabondes et inefficaces?

On ne doit pas d'ailleurs considérer la conserve de roses rouges comme un simple médicament; c'est encore un aliment qui restaure à merveille, lorsque les fonctions digestives

sont languissantes, que le corps est dans un état d'épuisement et de consomption. Si on y joint le laitage, un exercice doux, un air balsamique respiré sur une humble colline, ou dans une vallée exposée au sud-est, ne peut-on pas concevoir quelque espérance, lorsque les organes ne sont pas profondément atteints?

Pour obtenir de bons effets de cette conserve, il faut que le malade en consomme quatre, six et huit onces par jour. Il pourra la mêler avec les alimens, avec la boisson ordinaire, avec l'eau d'orge, le lait de vache, le lait de chèvre ou d'ânesse.

Conserve de Roses rouges.

On la prépare en humectant avec de l'eau de roses pâles deux parties de roses rouges pulvérisées, et quatre parties de sucre également réduit en poudre fine. Ou bien on emploie des roses récentes en boutons, mondées de leurs onglets et réduites en pulpe avec le sucre et l'eau de roses.

Cullen et Murray pensent qu'on fait entrer une trop grande quantité de sucre dans sa préparation. En effet elle serait plus active, plus tonique, si on n'employait que deux parties de sucre et une partie de roses; mais alors sa qualité nutritive serait affaiblie. C'est au médecin à proportionner les doses suivant l'état du malade. Au reste, ce médicament n'est point nouveau; il était connu d'Avicenne, qui en donnait à ses malades autant qu'ils pouvaient en prendre. Ce médecin dit avoir guéri plusieurs fois la phthisie pulmonaire avec la conserve de roses. Il paraît néanmoins que, du temps de Sylvius, on abusait de ce remède en Hollande et dans le Brabant, en l'appliquant à toute espèce d'affections pectorales.

On peut d'ailleurs associer à la conserve de roses le cachou, l'extrait de quinquina, le baume du Pérou, et autres substances toniques ou astringentes, pour relever les forces de l'appareil digestif, pour modérer des diarrhées, des écoulemens muqueux, fomentés par des causes débilitantes.

Nous avons en outre des tablettes de roses, un sirop de roses, un sucre rosat, un miel rosat, un vinaigre rosat, etc. On se sert rarement de ces compositions, qui conservent néanmoins les propriétés toniques de la rose rouge. Mais voici un médicament d'un goût agréable.

Claret de conserve de Roses.

On le prépare en faisant dissoudre deux onces de conserve de roses dans deux livres d'eau clarifiée. On passe la liqueur à travers la chausse, et on y ajoute trente gouttes d'acide sulfurique.

Cette boisson tempère, rafraîchit pendant les vives chaleurs de l'été. On peut en user également pour calmer l'ardeur fébrile dans les maladies putrides et bilieuses.

Enfin on prépare avec les roses rouges des potions, des fomentations aqueuses ou vineuses, des topiques de toute espèce, propres à donner du ton aux parties affaiblies. On les applique sur les hernies naissantes des enfans, sur les engelures, sur les tumeurs indolentes, sur les membres paralysés, sur les ulcérations atoniques et de mauvais aspect.

Vin de Roses rouges.

Prenez : roses rouges, deux onces; eau de rivière, une livre; faites bouillir pendant un quart d'heure; ajoutez, vers la fin, vin rouge, une livre; miel, deux onces.

C'est une espèce de fomentation qu'on applique sur les plaies, sur les ulcères de mauvais aspect. On la rend plus active en y ajoutant deux onces d'alcohol.

SANGUISORBÉES. *SANGUISORBEÆ.*

Sanguisorbeæ. Juss.

PIMPRENELLE. *POTERIUM.*

Fleurs dioïques. Calice coloré, à quatre folioles, muni de trois écailles à sa base. Fleurs mâles, trente étamines. Fleurs femelles, deux ovaires, deux styles, deux stigmates en forme de pinceau, deux semences renfermées dans le calice, qui ressemble à une capsule.

PIMPRENELLE SANGUISORBE.

POTERIUM SANGUISORBA.

Poterium sanguisorba. Linn. Spec. 1411. DC. Fl. Fr. 3718. Balb. Fl. Lyon. 1. 255. Lapeyr. Plant. Pyr. 2. 581. Chev. Fl. Par. 3. 698. Engl. Bot. t. 860.—Blackw. Herb. t. 413.

Cette plante a des tiges droites, rameuses, anguleuses, striées, rougeâtres, légèrement velues, hautes d'environ un pied et demi. Ses feuilles sont composées de onze à quinze folioles ovales, glabres, dentées en soie, d'un vert foncé.

Les fleurs sont agrégées au sommet des rameaux en forme de tête ovale ou arrondie, d'une couleur purpurine. Les unes sont femelles, et n'ont que deux styles plumeux; d'autres sont mâles, et ont trente à quarante épines fort longues; d'autres sont hermaphrodites.

La Pimprenelle abonde dans toutes les parties de l'Europe. On la trouve particulièrement sur les coteaux arides, dans les prés secs et montagneux. On la cultive dans les jardins pour l'économie domestique.

Nous passerons rapidement sur ses vertus médicinales; elles sont fort douteuses, ou du moins bien faibles, malgré les éloges de Chomel et autres auteurs surannés. Qui pourrait croire à son action spécifique sur le poumon, sur l'appareil urinaire? On nous dit pourtant qu'elle arrête les hémorrhagies, qu'elle chasse la gravelle, et même qu'elle a guéri la rage. On cite à ce sujet des expériences faites sur les chiens de la vénerie royale, sous Henri II. Croyez après cela aux expériences.

Cette herbe modeste sera beaucoup mieux placée sur les bordures d'un jardin potager, non loin des laitues, qu'elle assaisonnera ensuite, sur la table, de sa saveur légèrement piquante. Mais n'allez pas forcer la dose; il faut très peu de Pimprenelle pour assaisonner une salade. Si vous avez le palais délicat, vous avez dû lui trouver un arrière-goût qui n'est point agréable. Je connais un campagnard qui mange à lui seul une salade composée de petite Pimprenelle, sans se douter qu'elle sent la punaise. Au reste, elle est saine, et on peut également l'admettre dans les bouillons printaniers, avec la chicorée, le cerfeuil et l'oseille.

Pline dit qu'on faisait avec cette plante une boisson renommée contre plusieurs maladies. Les Anglais composent avec le vin, le sucre et la Pimprenelle, une liqueur qu'ils

boivent dans les temps chauds, et qu'ils appellent *cool-tankard,* boisson fraîche.

Les chevaux, les vaches, les moutons, mangent volontiers la Pimprenelle ; ainsi on pourrait en faire des pâturages d'hiver pour les bestiaux. Rozier conseille de la cultiver sur les rochers un peu terreux, dans les terrains caillouteux où il ne peut croître que de chétives bruyères. Elle convient d'autant mieux dans les départemens méridionaux, qu'elle a la faculté de conserver ses feuilles pendant les plus grandes chaleurs, tandis que toutes les autres plantes sont desséchées par l'action du soleil.

SANGUISORBE. *SANGUISORBA.*

Calice coloré, à quatre lobes, muni de deux écailles à sa base. Quatre étamines. Deux ovaires, deux styles, deux stigmates simples, deux semences renfermées dans le calice, converti en une sorte de capsule.

SANGUISORBE OFFICINALE.

SANGUISORBA OFFICINALIS.

Sanguisorba officinalis. Linn. Spec. 169. DC. Fl. Fr. 3721. Balb. Fl. Lyon. 1. 254. Chev. Fl. Par. 3. 699. Fl. Dan. t. 97. Engl. Bot. t. 1312. Lam. Illustr. t. 85.

Sa tige, droite, cannelée, médiocrement rameuse, ordinairement couverte d'un duvet roussâtre à sa base, atteint jusqu'à quatre pieds de hauteur. Les feuilles sont redressées,

larges, allongées, pétiolées, composées de onze ou treize folioles cordiformes, obtuses à leur sommet, dentées en leurs bords, d'un vert glauque en dessous.

Les fleurs sont réunies, à l'extrémité d'un long pédoncule commun, en une tête ovale ou un épi fort court, d'un pourpre foncé.

Cette plante croît dans les prés secs, où elle fleurit en juin et juillet. On la nomme vulgairement *grande Pimprenelle*, pour la distinguer de la petite Pimprenelle, avec laquelle elle est souvent confondue. Le nom singulier de *Sanguisorbe* que lui ont donné les naturalistes indique ses vertus médicinales : en effet, on la croyait propre à arrêter le sang par une action astringente, spéciale. Le sang qui coule de nos veines a quelque chose d'effrayant qu'on ne saurait trop tôt faire disparaître. Toute espèce d'herbe douée d'un goût plus ou moins acerbe était employée à l'instant même où une hémorrhagie se montrait. Mais il est des hémorrhagies peu graves, et qui cessent sans remèdes. Si vous donnez dans les premiers instans une herbe dépourvue de toute propriété active, c'est elle qui a tous les honneurs de la cure ; l'action vitale, les mouvemens naturels sont comptés pour rien. Voilà comme les réputations s'élèvent dans la matière médicale.

Au reste, notre Sanguisorbe a une saveur un peu âpre, et peut-être faut-il la conserver dans la médecine usuelle. D'ailleurs, c'est quelquefois un très grand bien que les remèdes trompent nos espérances. Il y a des flux sanguins ou muqueux qui sont fort souvent salutaires. La nature les excite, les provoque, les entretient pour la santé de nos organes. Dans ces cas, le malade est fort heureux lorsque son médecin lui donne quelque herbe insignifiante. Peu à

peu les symptômes s'amendent, tout rentre dans l'état normal : le médecin triomphe et le malade se réjouit.

Mais c'est une plante fourrageuse et très productive qui plaît beaucoup à tous les animaux, qui croît sur un sol médiocre, dans les terres pierreuses, sablonneuses, calcaires. Elle assure aux vaches, aux chèvres, aux brebis, un excellent pâturage en toute saison. Elle les engraisse et augmente leur lait. On la coupe plusieurs fois : elle a le mérite de végéter très tard en automne, un peu dans l'hiver, et abondamment dès les premiers jours du printemps. On la sème en mars ou en septembre, après un léger labour donné à une terre annuellement cultivée.

AIGREMOINE. *AGRIMONIA.*

Calice à cinq lobes, hérissé en dehors de pointes crochues à leur sommet. Corolle à cinq pétales. Douze à vingt étamines. Deux ovaires, deux styles, deux stigmates, deux graines renfermées dans le calice endurci.

AIGREMOINE EUPATOIRE.

AGRIMONIA EUPATORIA.

Agrimonia eupatoria. Linn. Spec. 643. DC. Fl. Fr. 3722. Desv. Fl. Anj. 331. Fl. Dan. t. 588.

On trouve cette plante dans les prairies, dans les bois, le long des haies, au bord des chemins. Sa tige est droite, un peu dure, velue, ordinairement simple, haute d'environ

deux pieds, garnie dans sa moitié inférieure de feuilles alternes, ailées, avec une impaire. Les folioles, au nombre de sept ou neuf, sont ovales, dentées en scie, velues, et d'un beau vert.

Les fleurs, de couleur jaune, petites et presque sessiles, forment un épi grêle et allongé au sommet de la tige.

La graine de l'Aigremoine est un peu aromatique au printemps. Les feuilles ont une saveur salée, légèrement styptique. Voici encore une plante qui a joui anciennement d'une assez belle réputation, surtout dans les maux de gorge, dans les hémorrhagies, dans la jaunisse, dans l'engorgement du foie, les fièvres intermittentes, etc. Cette réputation, que nous croyons, au reste, un peu usurpée, s'est complétement évanouie. A peine se sert-on maintenant des feuilles d'Aigremoine pour préparer quelques gargarismes.

Gargarisme contre les maux de gorge.

Faites bouillir légèrement une poignée de feuilles d'Aigremoine et une pincée de feuilles de sauge dans une livre d'eau; ajoutez ensuite à la colature deux onces de miel rosat. Voilà un gargarisme que Boërhaave prescrivait vers la fin des maux de gorge. Observons en passant que l'angine est produite par des causes diverses; qu'elle exige, outre l'usage des gargarismes, une méthode de traitement fondée sur la cause matérielle qui l'entretient. Lorsque l'irritation est vive, les meilleurs gargarismes se font avec l'eau de guimauve, l'eau d'orge, le miel et le lait.

Lorsque la plante est jeune, elle plaît assez aux chèvres et aux brebis. Les Cosaques nomades de la Petite-Russie se servent de sa décoction contre les vers dont leur bétail est atta-

qué. Ils ont observé que c'est un bon vermifuge. N'oublions pas que la plante est salée, un peu amère et acerbe, et que si on froisse ses feuilles, elles exhalent une légère odeur aromatique. Voilà des principes qui déplaisent certainement aux vers. Peut-être a-t-on renoncé trop légèrement à l'usage de l'Aigremoine. Schreber préfère l'infusion de ses jeunes feuilles desséchées avec soin au thé de la Chine.

Sous l'écorce de la racine, on trouve une lame d'un beau rouge. Les tiges et les feuilles bouillies donnent une belle couleur nankin doré, très vive et solide.

AIGREMOINE ODORANTE.

AGRIMONIA ODORATA.

Agrimonia odorata. Camer. Hort. 7. DC. Fl. Fr. 3723. Chev. Fl. Par. 3. 700. Desf. Cat. Plant. Ed. 3. 292.

Cette espèce ressemble à la précédente, mais elle a un épi plus court, des fleurs odorantes et beaucoup plus grandes. Ses folioles sont oblongues, recouvertes en dessous d'un duvet court et velouté, de couleur roussâtre. Sa tige s'élève à peu près à la même hauteur, et sa surface est passablement hérissée de poils.

On la trouve dans les bois de Montmorency, où elle fleurit en juillet. On la cultive dans quelques jardins. Ses feuilles, infusées comme le thé, donnent une boisson agréable et salutaire.

ALCHIMILLE. *ALCHEMILLA.*

Calice tubuleux, à huit découpures, dont quatre alternes plus petites. Quatre étamines très courtes. Un ovaire, un style, un stigmate simple, une semence recouverte par le calice.

ALCHIMILLE VULGAIRE.

ALCHEMILLA VULGARIS.

Alchemilla vulgaris. Linn. Spec. 178. DC. Fl. Fr. 3724. Balb. Fl. Lyon. 1. 253. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 74. Fl. Dan. t. 693.

De sa racine épaisse, brune, ligneuse, garnie de fibres capillaires, s'élèvent plusieurs tiges cylindriques, feuillées, rameuses, légèrement velues, hautes d'environ un pied. Les feuilles sont pétiolées, arrondies, à huit ou dix lobes dentés, glabres et d'un joli vert en dessus, veinées et d'un vert-blanchâtre en dessous, velues sur les bords et sur les nervures. Les feuilles supérieures sont presque sessiles, comme amplexicaules.

Les fleurs sont petites, nombreuses, verdâtres, disposées par bouquets pédonculés au sommet des tiges et de leurs rameaux.

Cette plante croît dans les prés montagneux de l'Europe, dans les bois des Alpes et des Pyrénées. On l'appelle vulgairement *Pied-de-lion,* parce que sa feuille ressemble, en quelque sorte, à l'empreinte du pied de cet animal. Les An-

glais lui donnent, avec plus de justesse, le nom de *Ladies-mantle,* Mantelet de dames; de ses feuilles plissées avec beaucoup d'élégance.

Elle est inodore, mais elle fournit un extrait aqueux d'une saveur un peu styptique, et un extrait spiritueux, balsamique, acerbe. Dans les pharmacologies, elle figure parmi les végétaux astringens; mais son action est peu intense, elle ne l'est pas assez surtout pour produire les effets merveilleux que lui attribue Frédéric Hoffmann. Parlons doucement; on ferait peut-être avec le Pied-de-lion quelque nouveau cosmétique. D'après ce médecin, la décoction des feuilles donne de la fermeté au système musculaire, et répare la faiblesse des jeunes filles. On s'en sert sous la forme de bain et de fomentation. Ce cosmétique est fort innocent.

Nous conviendrons néanmoins que l'Alchimille vulgaire a une propriété légèrement tonique; les principes qu'elle fournit le démontrent. La décoction de la racine et des feuilles peut donc être employée lorsqu'il s'agit de relever doucement l'organisme. C'est à tort que Cullen prétend que cette plante devrait être bannie de la matière médicale à cause de son inertie. Certes, nous avons conservé des substances beaucoup moins utiles. Au reste, le professeur anglais est si rigoureux dans son système de réforme, qu'il est très peu de plantes tout-à-fait dignes de son suffrage.

La dose des feuilles est d'une petite poignée, et celle de la racine d'une à deux onces pour une livre de décoction, qu'on peut édulcorer avec du sirop d'écorce d'orange, ou avec la conserve de roses rouges.

Cette plante fait partie des espèces vulnéraires et des thés suisses. Elle fournit une nourriture saine aux bestiaux, surtout aux vaches et aux chèvres, dont elle augmente le lait.

ALCHIMILLE DES ALPES.

ALCHEMILLA ALPINA.

Alchemilla alpina. LINN. Spec. 179. DC. Fl. Fr. 3725. BALB. Fl. Lyon. 1. 253. LAPEYR. Plant. Pyr. 1. 74. Fl. Dan. t. 9. Engl. Bot. t. 244.

Cette espèce est extrêmement jolie. La couleur argentée et satinée du revers de ses feuilles lui donne un charmant aspect.

Sa racine ligneuse, assez épaisse et rougeâtre, pousse plusieurs tiges grêles, pubescentes, peu élevées. Les feuilles offrent cinq ou sept folioles distinctes, comme digitées, ovales, rétrécies vers leur base, dentées à leur sommet, vertes en dessus, soyeuses, brillantes et argentées en dessous.

Les fleurs, d'un vert blanchâtre, forment au sommet des tiges et des rameaux de petites grappes étagées ou interrompues.

On trouve cette plante sur les pelouses sèches des montagnes. Elle croît abondamment au Mont-d'Or, dans les Alpes, dans les Pyrénées, etc.

On devrait l'accueillir dans les parterres, où, malgré sa petite taille, elle se ferait remarquer par le revers argenté et velouté de ses feuilles. Comme l'Alchimille vulgaire, elle fait partie des thés suisses, et elle partage ses propriétés.

ALCHIMILLE QUINTE-FEUILLE.

ALCHEMILLA PENTAPHYLLEA.

Alchemilla pentaphyllea. Linn. Spec. 179. Lam. Encyc. Bot. 1. 77. DC. Fl. Fr. 3726. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 74. Gilib. Elément. Bot. 3. 124.

Sa racine noirâtre, fibreuse, pousse plusieurs tiges grêles, lisses, feuillées, inclinées, longues de cinq ou six pouces. Les feuilles sont pétiolées, vertes, glabres, formées de trois folioles profondément divisées en lanières étroites, presque linéaires, les deux latérales quelquefois partagées en deux, ce qui fait paraître la feuille pentaphylle.

Les fleurs sont verdâtres, réunies sept à neuf ensemble en ombelles extrêmement petites, garnies d'une ou deux feuilles sessiles, posées en manière de collerette.

Cette petite plante croît dans les montagnes de la Suisse et du Dauphiné. On la trouve aussi, mais rarement, dans les Pyrénées.

La racine est allongée, fibreuse, âpre, légèrement amère; les feuilles sont astringentes.

ALCHIMILLE DES CHAMPS.

ALCHEMILLA ARVENSIS.

Alchemilla arvensis. Scop. Carn. 1. 115. Lam. Encycl. Bot. 1. 78. DC. Fl. Fr. 3727. Chev. Fl. Par. 3. 698. — *Alchemilla aphanes.* Balb. Fl. Lyon. 1. 254. — *Aphanes arvensis.* Linn. Spec. 179. Lapeyr. Plant. Pyr. 1. 75. Fl. Dan. t. 973.

Cette plante est petite, légèrement velue dans toutes ses parties. Du collet de la racine naissent des tiges grêles, couchées, rameuses, longues de quatre ou cinq pouces : elles sont garnies de feuilles d'un vert blanchâtre, cunéiformes vers leur base, arrondies à leur sommet, découpées en trois lobes bifides ou trifides, attachées à des pétioles fort courts, à la base desquels on trouve, comme dans les espèces précédentes, une stipule embrassante et vaginale.

Les fleurs sont petites, herbacées, sessiles, groupées dans les aisselles des feuilles.

Les fruits sont composés de deux semences ovales, aiguës, aplaties, renfermées au fond du calice. Il n'y a quelquefois qu'une semence.

On trouve cette espèce d'Alchimille dans les champs, dans les terrains secs et sablonneux; elle est commune, en été, aux environs de Paris. On l'appelle vulgairement *Petit Pied-de-lion, Percepier* ou *Perchepier*. Linné la nomme *Aphanes*, c'est-à-dire plante peu apparente.

C'est encore une herbe légèrement astringente, et même un peu diurétique si l'on veut, mais qui n'a pas le pouvoir de briser les calculs de la vessie, comme on le croyait anciennement. Elle peut, du reste, remplacer l'Alchimille vulgaire.

FIN DU TOME PREMIER.



TABLE DES MATIÈRES

DU PREMIER VOLUME.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE........................ Page 1

INTRODUCTION.................................... 23

§. Ier. Des propriétés médicinales des plantes........ *ibid.*
§. II. Méthode adoucissante....................... 31
§. III. Méthode tonique, stimulante.............. 39
§. IV. Méthode évacuante. Émétiques, purgatifs..... 46
§. V. Du charlatanisme........................... 63
§. VI. Des propriétés alimentaires des végétaux..... 66
§. VII. Du régime diététique de l'homme malade..... 71
§. VIII. Du régime alimentaire de l'homme sain..... 81
§. IX. Du régime de l'âge critique................ 90
§. X. Du régime de la vieillesse.................. 93
§. XI. Du régime des passions..................... 95

FAMILLES NATURELLES DES PLANTES.

RENONCULACÉES. *RANUNCULACEÆ*...... Page 119

Hépatique à trois lobes. *Hepatica triloba*........... *ibid.*
Pigamon jaune. *Thalictrum flavum*................. 121
Ficaire renoncule. *Ficaria ranunculoides*........... 122
Nigelle des champs. *Nigella arvensis*.............. 124
Nigelle de Damas. *Nigella damascena*.............. 125
Nigelle de Crète. *Nigella sativa*.................. *ibid.*
Ancolie commune. *Aquilegia vulgaris*............. 126

TULIPIFÈRES. *TULIPIFERÆ*.................... 128

Tulipier de Virginie. *Lyriodendron tulipifera*........ *ibid.*
Magnolier glauque. *Magnolia glauca*............... 130
Magnolier à grandes fleurs. *Magnolia grandiflora*.... *ibid.*
Badiane anisée. *Illicium anisatum*................ 131

MÉNISPERMÉES. *MENISPERMEÆ*............. 134

Pareire officinale. *Cissampelos pareira*............. *ibid.*

BERBÉRIDÉES. *BERBERIDEÆ*................ 136

Épine-vinette commune. *Berberis vulgaris*.......... *ibid.*

NYMPHÉACÉES. *NYMPHEACEÆ*............... 139

Nénuphar blanc. *Nymphæa alba*................. *ibid.*
Nénuphar jaune. *Nymphæa lutea*................. 144

PAPAVÉRACÉES. *PAPAVERACEÆ*........ Page 146

Pavot coquelicot. *Papaver rhœas*.................ibid.
Pavot douteux. *Papaver dubium*.................. 149
Pavot somnifère. *Papaver somniferum*............. 150

FUMARIACÉES. *FUMARIACEÆ*................. 167

Fumeterre officinale. *Fumaria officinalis*............ibid.
Fumeterre bulbeuse. *Fumaria bulbosa*............. 171

CRUCIFÈRES. *CRUCIFERÆ*................... 172

Chou potager. *Brassica oleracea*..................ibid.
Chou-navet. *Brassica napus*..................... 190
Chou-rave. *Brassica rapa*...................... 194
Chou-roquette. *Brassica eruca*.................. 198
Radis cultivé. *Raphanus sativus*................. 200
Moutarde noire. *Sinapis nigra*.................. 204
Velar de Sainte-Barbe. *Erysimum Barbarea*......... 208
Velar précoce. *Erysimum præcox*................ 209
Julienne alliaire. *Hesperis alliaria*................ 210
Sisymbre cresson. *Sisymbrium nasturtium*........... 211
Sisymbre sagesse. *Sisymbrium sophia*.............. 223
Sisymbre à feuilles menues. *Sisymbrium tenuifolium*... 224
Sisymbre officinal. *Sisymbrium officinale*............ 225
Cochléaria officinal. *Cochlearia officinale*........... 227
Cochléaria de Bretagne. *Cochlearia armoracia*........ 229
Passerage à larges feuilles. *Lepidium latifolium*...... 233
Thlaspi cultivé. *Thlaspi sativum*................. 235

Thlaspi bourse à pasteur. *Thlaspi bursa pastoris*. Page 236
Thlaspi des champs. *Thlaspi arvense*................ 237
Crambé maritime. *Crambe maritima*................ 238
Lunaire annuelle. *Lunaria annua*.................. 239
Ibéris amère. *Iberis amara*....................... ibid.
Bunias fausse Roquette. *Bunias erucago*............ ibid.
Giroflée jaune. *Cheiranthus cheiri*................. 240

CAPPARIDÉES. *CAPPARIDEÆ*................ 241

Câprier épineux. *Capparis spinosa*................. ibid.
Parnassie des marais. *Parnassia palustris*.......... 244

ACÉRINÉES. *ACERINEÆ*..................... 246

Érable sycomore. *Acer pseudo-platanus*............ ibid.
Érable plane. *Acer platanoides*.................... 247
Érable à sucre. *Acer saccharinum*................. 248
Érable rouge. *Acer rubrum*........................ ibid.
Marronnier d'Inde. *Æsculus hypocastanum*.......... 249

HYPÉRICÉES. *HYPERICEÆ*................... 252

Millepertuis perforé. *Hypericum perforatum*.......... ibid.
Millepertuis tétragone. *Hypericum quadrangulare*..... 253
Androsème officinal. *Androsemum officinale*.......... ibid.

HESPÉRIDÉES. *HESPERIDEÆ*................ 255

Citronnier commun. *Citrus medica*................. ibid.

Citronnier oranger. *Citrus aurantium* .... Page 267
Thé Bou. *Thea Bohea* 279
Camellia du Japon. *Camellia japonica* 286

SARMENTACÉES. *SARMENTACEÆ* 288

Vigne cultivée. *Vitis vinifera* .... *ibid.*

TROPÉOLÉES. *TROPÆOLEÆ* 301

Capucine à larges feuilles. *Tropæolum majus* .... *ibid.*
Bec de grue musqué. *Geranium moschatum* 304

OXALIDÉES. *OXALIDEÆ* 305

Oxalide oseille. *Oxalis acetosella* .... *ibid.*
Oxalide jaune. *Oxalis corniculata* 307

MALVACÉES. *MALVACEÆ* 308

Mauve sauvage. *Malva sylvestris* .... *ibid.*
Mauve à feuilles rondes. *Malva rotundifolia* 309
Mauve alcée. *Malva alcea* .... *ibid.*
Mauve musquée. *Malva moschata* 310
Mauve crépue. *Malva crispa* .... *ibid.*
Guimauve officinale. *Althæa officinalis* 317
Guimauve passe-rose. *Althæa rosea* 319
Coton herbacé. *Gossypium herbaceum* 320
Hibiscus musqué. *Hibiscus abel-moschus* 325
Hibiscus comestible. *Hibiscus esculentus* .... *ibid.*

Adansonia Baobab. *Adansonia Baobab*......... Page 326
Bombax céiba. *Bombax ceiba*.................... *ibid.*

BYTTNERIÉES. *BYTTNERIEÆ*................. 328

Cacaoyer cultivé. *Theobroma cacao*............... *ibid.*

TILIACÉES. *TILIACEÆ*......................... 353
Tilleul sauvage. *Tilia sylvestris*................... *ibid.*
Tilleul à larges feuilles. *Tilia plataphyllos*.......... 354
Tilleul argenté. *Tilia argentea*.................... *ibid.*

RUTACÉES. *RUTACEÆ*.......................... 361

Rue fétide. *Ruta gravcolens*...................... *ibid.*
Dictame blanc. *Dictamnus albus*.................. 363

SIMAROUBÉES. *SIMARUBEÆ*.............. Page 366

Quassier amer. *Quassia amara*.................... *ibid.*
Quassier simarouba. *Quassia simaruba*............ 373

CISTINÉES. *CISTINEÆ*........................ 376

Ciste de Crête. *Cistus creticus*.................... *ibid.*
Ciste ladanifère. *Cistus ladaniferus*................ 377
Ciste lédon. *Cistus ledon*......................... *ibid.*

VIOLACÉES. *VIOLACEÆ*......................... 379

Violette odorante. *Viola odorata*.................. *ibid.*

Violette canine. *Viola canina*................ Page 387
Violette tricolore. *Viola tricolor*.................... 388
Violette émétique. *Viola ipecacuanha*............... 391
Violette à petites fleurs. *Ionidium parviflorum*........ 392

CARYOPHYLLÉES. *CARYOPHYLLEÆ*.......... 393

OEillet des jardins. *Dianthus caryophyllus*......... *ibid.*
OEillet superbe. *Dianthus superbus*................ 396
Saponaire officinale. *Saponaria officinalis*........... *ibid.*
Saponaire anguleuse. *Saponaria vaccaria*........... 400
Gypsophile struthium. *Gypsophila struthium*......... *ibid.*

LINÉES. *LINEÆ*............................. 401

Lin commun. *Linum usitatissimum*................ *ibid.*
Lin cathartique. *Linum catharticum*............... 410

PORTULACÉES. *PORTULACEÆ*................ 412

Pourpier cultivé. *Portulaca oleracea*............... *ibid.*

TAMARISCINÉES. *TAMARISCINEÆ*............ 416

Tamarix de France. *Tamarix gallica*.............. *ibid.*
Tamarix d'Allemagne. *Tamarix germanica*.......... 417

JOUBARBES. *SEMPERVIVÆ*.................. 419

Joubarbe des toits. *Sempervivum tectorum*.......... *ibid.*
Sédum à odeur de rose. *Sedum rhodiola*............ 422

Sédum Télèphe. *Sedum Telephium*............ Page 423
Sédum à feuilles rondes. *Sedum anacampseros*....... 424
Sédum blanc. *Sedum album*..................... 425
Sédum des rochers. *Sedum saxatile*................ *ibid.*
Sédum réfléchi. *Sedum reflexum*.................. 426
Ombilic à fleurs pendantes. *Umbilicus pendulus*...... 427

SAXIFRAGÉES. *SAXIFRAGEÆ*................. 428

Saxifrage granulée. *Saxifraga granulata*........... *ibid.*
Saxifrage Cotylédon. *Saxifraga Cotyledon*........... 429
Saxifrage à feuilles épaisses. *Saxifraga crassifolia*.... 430
Saxifrage tridactyle. *Saxifraga tridactylites*......... 432
Dorine à feuilles opposées. *Chrysosplenium oppositifolium*.................................. 433

GROSSULARIÉES. *GROSSULARIEÆ*............ 434

Groseillier rouge. *Ribes rubrum*.................. *ibid.*
Groseillier noir. *Ribes nigrum*.................... 440
Groseillier épineux. *Ribes uva crispa*.............. 443

CACTÉES. *CACTEÆ*......................... 445

Cierge raquette. *Cactus opuntia*.................. *ibid.*

FICOIDÉES. *FICOIDEÆ*...................... 447

Ficoïde cristallin. *Mesembryanthemum crystallinum*... *ibid.*
Tétragone étalée. *Tetragona expansa*.............. 449
Tétragone cornue. *Tetragona cornuta*.............. *ibid.*

ONAGRAIRES. *ONAGRARIÆ*.............. Page 450

Onagre bisannuelle. *Ænothera biennis*............. *ibid.*
Épilobe à épi. *Epilobium spicatum*................ 452
Macre flottante. *Trapa natans*................ 453

MYRTÉES. *MYRTEÆ*........................ 455

Myrte commun. *Myrtus communis*............... *ibid.*
Myrte caryophyllé. *Myrtus cariophyllata*........... 459
Myrte piment. *Myrtus pimenta*.................. *ibid.*
Leptosperme thé. *Leptospermum thea*.............. 460
Melaleuca à bois blanc. *Melaleuca leucodendron*..... 461
Géroflier aromatique. *Caryophyllus aromaticus*...... 463
Grenadier commun. *Punica granatum*............. 474

SALICARIÉES. *SALICARIEÆ*.................. 479

Salicaire commune. *Lythrum salicaria*............. *ibid.*

POMMACÉES. *POMMACEÆ*.................... 484

Pommier commun. *Malus communis*........... ... *ibid.*
Poirier commun. *Pyrus communis*................ 498
Poirier coignassier. *Pyrus cydonia*................ 505
Alisier allouchier. *Cratægus aria*................. 510
Alisier des bois. *Cratægus torminalis*.............. 511
Sorbier domestique. *Sorbus domestica*.............. 513
Sorbier des oiseleurs. *Sorbus aucuparia*............ 515
Néflier d'Allemagne. *Mespylus germanica*........... 517

Néflier azerole. *Mespylus azarolus*........... Page 519
Néflier du Japon. *Mespylus japonica*.............. *ibid.*
Néflier aubépine. *Mespylus oxyacantha*............ 520

ROSACÉES. *ROSACEÆ*........................ 523

Rosier des buissons. *Rosa canina*................. *ibid.*
Rosier velu. *Rosa villosa*........................ 528
Rosier odorant. *Rosa rubiginosa*..... 529
Rosier à cent feuilles. *Rosa centifolia*.............. 530
Rosier musqué. *Rosa moschata*.................. 540
Rosier blanc. *Rosa alba*........................ 543
Rosier de France. *Rosa gallica*.................. 544

SANGUISORBÉES. *SANGUISORBEÆ*............ 552

Pimprenelle sanguisorbe. *Poterium sanguisorba*...... *ibid.*
Sanguisorbe officinale. *Sanguisorba officinalis*........ 554
Aigremoine eupatoire. *Agrimonia eupatoria*......... 556
Aigremoine odorante. *Agrimonia odorata*............ 558
Alchimille vulgaire. *Alchemilla vulgaris*............ 559
Alchimille des Alpes. *Alchemilla alpina*............ 561
Alchimille quinte-feuille. *Alchemilla pentaphyllea*... 562
Alchimille des champs. *Alchemilla arvensis*......... 563

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.